



Note (1) e (2) e (3) A scelta della casa in base alla disponibilità di materie prime e in base alla fantasia dello chef, con possibilità di Variazione anche negli antipasti

Prezzo a persona € 25,00 (vini e caffè esclusi)

Vino della casa € 6,00 (oppure carta vini)

Il nostro Menù Autunno/Inverno

Antipasti della casa

Il Buffet del Molino

Tagliere con salumi della casa

Selezione di formaggi al taglio con miele

Verdure in bagna caoda

Bruschetta o focaccia

Cipolline glassate

Carpaccio rucola e grana

Vitello tonnato

Zucchine marinate al balsamico

Sformatini con verdure

Quiche

E poi... fantasie dello chef

Cotechino con fagiolata o lenticchie

Due primi piatti (un riso e una pasta)

(1) Risotto radicchio e toma del Mottarone

(1) Risotto alla Molino Marco

(1) Risotto ai funghi e/o profumi di tartufo

(1) Paniscia

(1) Risotto Zucca e amaretto

(1) Risotto pere e bitto

(1) Riso al Barolo e fonduta novarese

(2) Lasagnette funghi e noci

(2) Crespelle con speck e Asiago

(2) Agnolotti piemontesi

(2) Pappardelle con ragù di selvaggina

(2) Pizzoccheri della Valtellina

(2) Garganelli zafferano e salsiccia

Un secondo di Carne

(3) Stufato d'asino

(3) Brasato al Barbera

(3) Spezzatino agli aromi

(3) Stracotto a lenta cottura

(3) Tapulon a la moda da Burbanè

(3) Coppa farcita con castagne e scamorza

Con Polenta e/o verdure di stagione

Buffet di dolci