



HACM

Serata San Giorgio

Fritto Misto alla San Giòrse bollicine

Dalla tradizione piemontese lo Chef propone:

Carni

Milanese, Salsiccia, Polpette, cervella, Agnello, Rana, Trota, Grive (polpette di polmone, salsiccia, bacche di ginepro) Batsoà (piedino di maiale bollito, spolpato, impanato e fritto), spiedino di lumache, Fegati di vitello, Filoni, petto di pollo, Fiore di zucca farcito, Animelle, Baccalà

Contorni

Amaretto, Frittella di mela, Savoiaro, Prugna, Semolino, cavolfiore, Zucca, Pesca, Zucchini, Pavesini con la marmellata, Melanzana, Funghi, Crocchetta di Patata, Anelli di cipolla

Sorbetti di Montagna

Limone e Salvia, Frutti di Bosco e Genepi rivisitati in sorbetto

Dulcinea

Dolcezze e tradizioni della pasticceria Naskira