



Il **Borgo Molinetto** è un locale con cucina tipica del territorio.

Utilizziamo prodotti freschi di stagione ed esclusivamente provenienti dalle nostre valli. Abbiamo la fortuna di vivere in un luogo che ci offre tutto: i salumi nostrani abilmente preparati dai nostri produttori locali, le materie prime per i primi piatti ed i dolci tutti rigorosamente caserecci, i secondi piatti composti da carni di animali dei dintorni (Val Formazza, Alpe Devero, Monte Ossolano, Varzo, Trasquera, ecc) forniteci dalla Macelleria Crosetti di Crodo! **Il pane è fatto in casa tutte le mattine.**

All' interno del menù troverete piatti senza carne per accontentare anche i vegetariani!!

La nostra cucina ed il nostro staff sono informati sulla **celiachia**.

Vi ricordiamo inoltre che è possibile comporre un **menù degustazione** per cerimonie ed eventi oppure anche solo per assaggiare in modo completo le nostre proposte.

Certi di potervi accontentare.... Buon Appetito!!!

I salumi nostrani che vi proponiamo provengono in parte dalla "Macelleria Crosetti" di Crodo ed in parte dal salumificio del "Divin Porcello" a Maserà. All' interno del piatto troverete:

- Crudo di Maserà
- Lumbar e Lard
- Coppa alle Erbe Alpine
- Bresaola della Val d'Ossola
- Lardo alle Erbe Alpine
- Pancetta alle Erbe Alpine
- Lonzino del Crosetti
- Salame nostrano
- Mortadella Ossolana

Piatto affettato misto € 10,00

Piatto per 4 persone € 30,00

Tartare di cavallo alla francese € 12,00

(capperi, acciughe, cipolla, spezie miste, sale misto, tuorlo, senape, limone, cetriolini, tabasco)

**Mix di bresaole nostrane con rucola grana e limone
€ 10,00**

(manzo, anche se a seconda della stagione è possibile trovare asino, puledro, cervo, capra)

Antipasto vegetariano € 10,00

(tortino alla "sciura" con fonduta di grana e pere, verdure grigliate, formaggi)

**Filettino di maiale su letto di cipolle in agrodolce
€ 10,00**

PRIMI PIATTI:

Le seguenti portate sono tutte rigorosamente caserecce, preparate giornalmente per mantenerne la freschezza ed i sapori invariati... i ripieni e le salse cambieranno settimanalmente a seconda dei prodotti di stagione...

Gnocchi di patate in salsa di rucola

€ 9,00

Ravioli ripieni di brasato al ragù di cervo

€ 9,00

Ravioli ripieni di ricotta e spinaci in salsa di funghi porcini € 9,00

Tagliatelle rosse in salsa di asparagi

€ 9,00

Trippa nostrana in umido con i fagioli

€ 9,00

Secondi sulla griglia a pietra lavica...

Filetto di manzo alla Griglia (240 g ca) € 17,00

Tagliata di vitello marinata alla griglia € 15,00

Tagliata di Fassona con rucola e grana € 15,00

Costata di Fassona (min 500g) € 6,00/l'etto

Ricarichiamoci con un po' di ferro...

Tagliata di cavallo al burro e aromi € 15,00

Sottofiletto di puledro alla griglia € 16,00

E adesso si Spadella....

Filetto di manzo al pepe verde € 17,00

Filetto di manzo al gorgonzola € 17,00

Petto d'anatra all'arancia e balsamico € 15,00

Filetto di manzo alle castagne € 17,00

Filetto di manzo ai funghi porcini € 17,00

Coniglio disossato in salsa di castagne € 15,00

(tutte le carni lavorate da noi provengono da bestie cresciute da allevatori in zona)

E basta carne!!!!...

Piattonone di verdure grigliate e vinaigrette rivisitata
€ 10,00

Tometta Antigioriana alla griglia € 13,00

Frittata alla rucola € 10,00

Millefoglie di polenta gratinata e fonduta € 13,00

Formaggi:

Vi proponiamo formaggi nostrani di mucca e di capra di produttori locali della Val Formazza e Alpe Devero, della latteria Antigioriana di Crodo e della Marisa Cottini di Premosello...

Piccolo assaggio € 6,00

Grande assaggio (per 2 persone) € 10,00
(con miele e marmellata di arance amare)

Contorni:

Patate fresche al forno € 4,00

Patate fresche fritte € 5,00

(essendo tagliate e cotte al momento richiede circa 20 min)

Verdure alla griglia € 4,00

Insalata mista o verde € 4,00