

Serate di GOLA

maggio —giugno 2018



Foto David Fattibene



Foto Susy Mezzanotte



Seguici anche su Facebook



È gradita la prenotazione



Piccoli Alberghi Tipici
ed Ospitalità di Montagna

PRODUTTORI

M.B. Berini di G. Berini - Beura Cardezza (VB) - Varzo (VB)
tel. 0324 36291—cell. 335 6668173

Bontà di Magognino (FG Snc) - Stresa (VB) Fraz.
Magognino - tel.0323 30077 - www.bontadimagognino.it

Marisa Cottini - Premosello Chiovenda (VB)
tel. 0324 88402—cell. 349 8517814

Apicoltura Prina - Baceno (VB)
cell. 349 3560540 - www.apicolturaprina.it

Az. Agricola "Tinalba" di Piero Minazzi - Nonio (VB)
tel. 0323 889292 - cell. 3494424124

Apicoltura Giovangrandi Luigi- Montecrestese (VB), Via
Egro 34, Fraz. Pontetto
Tel. 0324 35964 - Cell. 333 6975154

Az. Agr. Agrituristica Chiara - Madonna del Sasso (VB)
tel. 0322 981603 - 331 6712138



SERATE di GOLA

maggio — giugno 2018

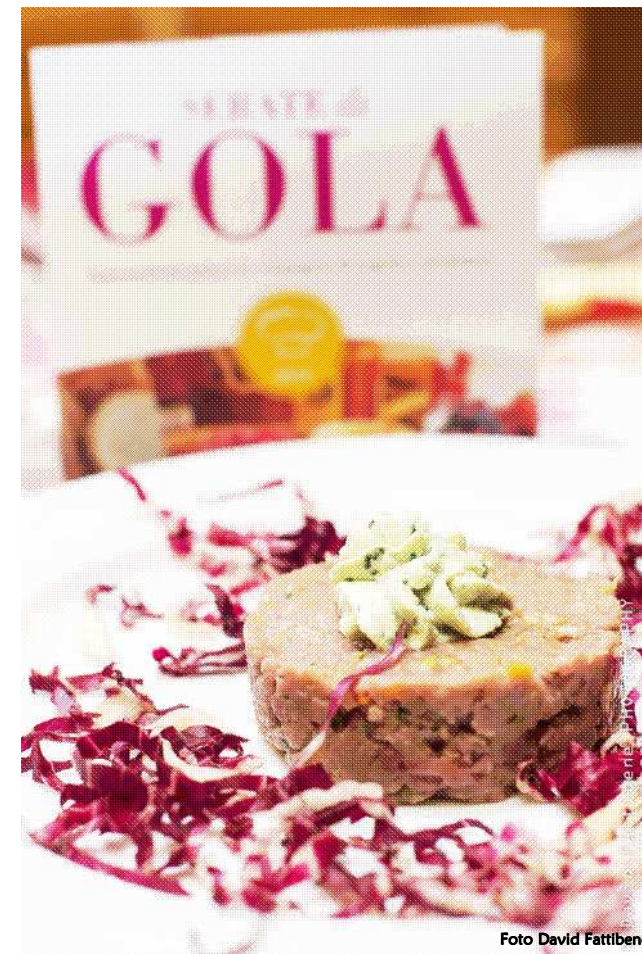


Foto David Fattibene

www.illagomaggiore.it

11/05/2018 Venerdì—Locanda Piemonte da Sciolla
DOMODOSSOLA (VB) Piazza Convenzione 4
Tel. 0324 481007- 339 8543165 - rist.sciolla@gmail.com
CENA a 35 euro – pacchetto 150euro per due persone fino a
disponibilità

*Crema di Fave e **Robiola** con pane nero di Coimo
Filetto di trota al filo di fumo con insalate primaverili
Tortino alle erbe di campo, **ricotta** di capra e uova di quaglia
Timballo di patate, erba cipollina, **cremoso** di Premosello*

*Risotto spinaccioli e asparagi
all' erborinato di "Blù Formazza"*

*Gnocchi di patate e borragine
alla Fonduta d' Ossolano d' Alpeggio di Veglia*

*Filetto di maialino alla "Baggianata" di fagiolini,
taccole e piattoni*

"Formaggio Formaggio" di Capra con Miele del Lago Maggiore
Crostata farcita al mascarpone, **Lamponi e Fragole**

Caffè

Vini Ossolani Az. Ag. Patrone Edoardo—Domodossola

19/05/2018 Sabato — Azienda Agrituristica Chiara
MADONNA DEL SASSO - CENTONARA (VB)
Tel. 331 6712138 agrichiara.orta@tiscali.it
Cena € 35—cena + pernottamento e prima colazione € 70

Spumino di **formaggio fresco di capra**
con **miele** allo zafferano

Brisaula con erbe e formaggio
Sformatino agli asparagi
Uova marinate al cucchiaino

Tagliatelle al ragù d'oca

Maccheroni con pesto alla siciliana di **ricotta** e melanzane

Filetto di maiale zenzero e speck

Coniglio disossato farcito alla maggiorana con misticanza

Crostata al cioccolato e **mirtillo**
Bigné ai Lamponi

Caffè

Selezione di Vini Piemontesi

02/06/2018 - Sabato - Albergo ristorante - Miramonti
SANTA MARIA MAGGIORE (VB) - Piazza Diaz, 3
Tel. 0324 95013 —348 0357162 -info@almiramonti.com
Cena € 40 — Pacchetto Momenti di primavera N.3 gg in
speciale mezza pensione dal 31 maggio al 3 giugno da €264
a persona

*Cannoli ripieni di **caprino** fresco
e muffin di zucchine in camicia di **Brisaula***

*Stracci di grano saraceno lavorati a mano
con porri e dadolata di **Brisaula***

*Medaglioni di vitello in crosta di sfoglia
con crema di panna e **yogurt di capra***

*Tagliere di **formaggi caprini** e vaccini
dell' Associazione **Craver**
con confetture di **frutti rossi** dell' Associazione Blu Frutti*

Mousse ai profumi dell' "Aqua Mirabilis"

Caffè Vigezzino

Vini: Cantine Ossolane Garrone

16/06/2018 Sabato—Albergo Ristorante La Baita
BACENO (VB) - Alpe Crampio. Parco Naturale Devero
Tel. 0324 619190—338 1246666 labaitacrampio@libero.it
Cena € 35 — cena + pernottamento e prima colazione € 75

Buffet di insalate di stagione

*Torta salata con erbe selvatiche e **ricotta di capra** di
Marisa Cottini*

*Fagottini tiepidi di mele, **formaggio e miele millefiori**
dell'Apicoltura Prina*

*Champignon con **Brisaula della Val d'Ossola** Az. Ferraris*

Zuppa Walser

*Risotto alle erbe mantecate con **caprino** di Marisa Cottini*

*Stinco di maiale alla birra ossolana con Patate al forno
Trota salmonata con Ratatouille di verdure*

Degustazione di Formaggi di Marisa Cottini

*Panna cotta con **Piccoli Frutti** dell'Associazione Blu Frutti*

Caffè

Vini Piemontesi in abbinamento

29/06/2018 Venerdì —Az. Agrituristica Al Motto
CAMBIASCA (VB) - Frazione Comero
Tel. 0323 559122—339 8456070—mottovb@tin.it
Cena € 35 - cena + pernottamento e prima colazione € 65

*Aperitivo con Crostone Lardo, **Miele** e Noci*

Salame nostrano

Brisaula della Val d'Ossola di F.G. Ferraris

con carciofi e scaglie di Grana

Fili di Zucchina Capricciosi

Cipolle Rosse all'agro

*Tortino di Patate e **Formaggio di Capra***

*Risottino ai **Mirtilli***

*Maiale alla Cambiaschese con Verdure
(Ricetta tipica di Cambiasca)*

*Degustazione di **Formaggi di Marisa Cottini**
con Confettura di Cotogne*

*Crostata ai **Frutti di Bosco***

Caffè e Amaro Nocino

Vino Barbera Piemontese D.O.C—Acqua Vigezzo

30/06/2018 Sabato—Albergo Ristorante Da Cecilia
BOGNANCO (VB) - Fr. Graniga 37 — Tel. 0324 234166 —
328 3249960 — info@albergodacecilia.com
Cena € 33—cena + pernottamento e prima colazione € 69

*Muffin alle noci con mousse di **Brisaula della Val d'Ossola**
Az. M.B. Berini*

*Crostoni di pane nero con **Brisaula** alla Vinaigrette
Sushi di **Brisaula della Val d'Ossola***

*Pasta con asparagi e **Brisaula** croccante
Rotolo di pasta con **Brisaula**
e **Caprino di Marisa Cottini***

*Arrosto al **Miele** Az. **Giovangrandi Luigi** con patate*

*Crostata di mandorle, orzo e **piccoli frutti**
con **ricotta di capra e Miele***

Caffè

Vini Ossolani Cantine Garrone
Acqua minerale Bognanco