



I VENERDÌ IN OSTERIA

11 settembre
“BACCALA’ D’AUTUNNO”

Cocktail “*Gin & Tonic*”

Baccalà in tre consistenze:
Crudo su foglia di verza in tempura
Al vapore in scaglie su gazpacho di ortaggi
Mantecato all’olio crudo

Trancio di baccalà arrostito sulla pelle
Battuto di olive taggiasche e basilico
Purè di patate dolci
Asparagi e pancetta

Sorbetto alla mela verde e Calvados

€ 32,00

E’ consigliata la prenotazione

CRAVERO OSTERIA CONTEMPORANEA

Via Novara, 8 – Caltignaga (Novara) +39. 0321.652696

osteria@gianpierocravero.it

Gianpierocravero.it