



LA "MIA" PANISCIA & CHAMPAGNE

Giovedì 22 ottobre 2020

SPECIAL NIGHT SU PRENOTAZIONE

In collaborazione con Riso Buono e Enoteca Brognoli



La "Paniscia" è un risotto della tradizione novarese che affonda le sue origini da quando il riso ha cominciato ad essere coltivato nelle nostre campagne. Un piatto povero, tipico della cultura contadina, preparato con gli ingredienti disponibili nell'orto e nella dispensa di casa: Riso, pasta di salame (o salame sotto grasso, detto della Duja), zuppa di ortaggi (cipolla, sedano, porri, fagioli, verza e biette), vino rosso, aromi come aglio, rosmarino e salvia a discrezione. L'apporto della proteina animale era dato dal salame, quindi non era previsto il burro in mantecatura.

Ad aprire il menu

"Tortino di Paniscia tradizionale al salto, con piccole crudité, petto d'oca stagionato in casa, Grana Padano Dop e ovuli della Valsesia".

La "MIA" PANISCIA diventa Regale.

Usiamo un riso molto pregiato, "Riso Buono" Carnaroli Classico, da seme esclusivamente Carnaroli, si procede alla tostatura con la pasta di salame sfumando con Champagne al posto del vino rosso, e poi si porta a cottura come da ricetta classica. Per chi lo desidera non sarà negato il bis!

Lo Champagne *Cuvée Première Hervé Mathelin* (Pinot meunier 80% Pinot nero 20%, Ardenne, Francia) dell'*Enoteca Brognoli* accompagnerà l'antipasto, mentre un secondo calice la Paniscia.

€ 32,00 a persona con due calici di champagne

Calice extra € 6,00

Bottiglia € 32,00

CRAVERO OSTERIA CONTEMPORANEA

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

osteria@gianpiero cravero.it

gianpiero cravero.it

