

# I NUOVI VENERDÌ ALL'OSTERIA

## 6 SERATE DEDICATE A 6 MENÙ CHE VALORIZZANO UN SOLO INGREDIENTE

### 28 OTTOBRE IL CINGHIALE

Salamino di cinghiale fatto in casa, la sua Terrina e il suo filetto marinato ai mirtilli

Pappardelle di farina di riso nero Artemide al ragù di cinghiale

Bocconcini di cinghiale al vino rosso e ginepro con polentina morbida

32,00

### 4 NOVEMBRE LA FASSONA PIEMONTESE

Il Magatello al rosa, la sua salsa tonnata come una volta, senza maionese

Carnaroli mantecato al Castelmagno, tuorlo d'uovo e briciole di Battuta

Il Lesso di muscolo, lingua e biancostato. Patate e ortaggi al vapore. Bagnetto verde

32,00

### 11 NOVEMBRE IL CONIGLIO DI CARMAGNOLA

Insalatina di lombi di coniglio e melograno

Tajarin al ragù di coniglio e tartufo nero

Coscia di coniglio alla cacciatora con funghi e polenta Taragna

32,00

### 18 NOVEMBRE IL BACCALÀ

Baccalà mantecato e le sue trippette in umido su un crostone di polenta fritta

Spaghetti neri aglio e olio. Crudo di baccalà e peperoncino Jalapeno

Scaloppa di baccalà olio cottura servita in zuppetta di fagioli, cozze e patate

32,00

### 25 NOVEMBRE IL MAIALE

Cicioli di maiale, salame della Duja e Fedeghin

Risotto alla zucca Violina, fonduta di toma e cotechino

La Rustida della tradizione novarese. Semolino dolce, mela pastellata

32,00

### 2 DICEMBRE L'OCA

Salame di oca, il suo petto stagionato e croccantini di fegato grasso ai pistacchi

Agnolottini casarecci di oca nel suo brodo ristretto

“Oca e Verze”

32,00