

LA FESTA DELLA PASTA FRESCA dal 22 al 27 Aprile

€ 28 a persona (vino della casa incluso)

DA SEMPRE LA MIA PICCOLA TRATTORIA È NOTA PER LE PASTE FRESCHE A CUI, DOPO I MIEI SUGGERIMENTI, POCHI SANNO RINUNCIARE! ALLORA NON MANCATE A QUEST' ALTRO REMAKE PER TUTTI GLI AMANTI DELLA PASTA FRESCA, QUELLA FATTA A MANO, QUELLA CHE DIVENTA PROTAGONISTA IN UNA MARATONA DI SERATE SPECIALI DA NON PERDERE!

Il Menù

Crostoni casalinghi al patè d'oca di Mortara

§§

6 Assaggi di Pasta Fresca:

Ravioli gorgonzola e prugne al burro e Castelmagno - Ravioloni di brasato al sugo di brasato -

Gobboni di magro di Vercelli allo zola dolce e noci -

Tajarin verdi al basilico alla crema di zafferano e pistacchi -

Agnolotti piemontesi al profumo di salvia e timo - Raviolini del plin al Raschera e nocciole

§§

Torta ai frutti di bosco e crème brûlée

Caffè servito con i Bicciolani di Vercelli

IL TRIONFO DEI FIORI DI ZUCCA dal 6 all' 11 Maggio

€ 25 a persona (vino della casa incluso)

LA PRIMAVERA È NELL'ARIA E UNA PRELIBATEZZA DI STAGIONE SONO SICURAMENTE I FIORI DI ZUCCA. NOI IN TRATTORIA ABBIAMO DECISO DI FARVELI GUSTARE IN TANTI MODI IN UN MENÙ LOW COST SPECIALE!

Il Menù

Fiori di zucca in pastella ripieni di mozzarella

§§

Tris di primi

Risotto ai Fiori di zucca, provola dolce e pinoli

Tajarin ai Fiori di zucca e zafferano

Ravioloni ripieni di Robiola della Rocca e Fiori di zucca serviti al burro e Castelmagno

§§

Torta sablé ai lamponi

Caffè servito con i Masserini al cacao