

Le serate enogastronomiche

07.06 Serata del Churrasco. € 25 ☞

Buffet estivo di salumi e insalate dell'orto *Spiedini di Formaggi. *Scamone, Cosciotto d'agnello e salsiccia allo spiedo * Verdure alla griglia e riso Pilaf. * Macedonia di frutta fresca e gelato.

14.06 Serata della Risaia € 25 ☞

Frittata alle rane e verdure *Risotto alle rane all'agretto di limone *Rane croccanti con patate saltate in padella e verdure. *Coppa alla frutta e gelato fior di latte.

21.06 Serata della birra € 30*

In collaborazione con birrifico artigianale

Wurstel su crauti e senape * Bocconcini di formaggio alla birra *Mantecato di riso sfumato alla birra rossa * Stinco di maialino e purè di patate * Tiramisù alla birra.

28.06 Serata della Griglia. € 25 ☞

Salamelle, costine e galletti. *Verdure e patate cotte sulla brace. *Insalate, spiedini di verdure. *Formaggi sul buffet * Torta all'ananas.



5.07 Serata della bassa Novarese. € 30*

In collaborazione con: Az. Ag. Castaldi Francesca

Fantasia di salumi. * Peperoni in bagna cauda. * Risotto alle pere e zola. * Faraona alla smitiana con tartelle di polenta e verdure. *Torta di pere e cioccolato.

12.07 Serata Tutta riso e lago. € 25 ☞

Carpione di lago. *Risotto al pesce Persico. *Trotella al forno con verdure di stagione. *Sorbetto al limone.

19.07 Serata Emilia Romagna. € 30*

In collaborazione con: Cantina Merlotta

Salumi tipici e sott'oli di stagione con piadina Romagnola. * Tortellini. * Lasagne classiche al ragù * Faraona alle olive, patate dorate e verdure. * Torta soffice alle mele.

26.07 Serata Spagnola con Paella e Sangria. € 25 ☞

Sangria, stuzzichini misti e prosciutto crudo. * Gran paella alla Valenciana con carne e pesce. * Insalata sul buffet. * Crema Catalana.

2.08 Serata Lombarda. € 30*

In collaborazione con: Az. Ag. Cà di Frara

Salumi Mantovani *Risotto alla luganiga. *Ossobuco alla Brianzola e Mondegghili con polenta rostida. * Torta ciambella di farinetta gialla.



12.08 Serata delle bollicine. € 30*

In collaborazione con: Cantina Cocchi

Prosecco di valdobbiadene * Tartine, bruschette e bocconcini sul buffet. * Risotto mimosa sfumato al prosecco. * Trancio di salmone alle erbe fini. * Spicchi di patate dorate. * Melone allo spumante.

16.08 Serata Argentina

Verdure ripiene. * Salumie formaggi sul buffet. * Picana di coppa di maialino, agnello e manzo. * Patate, verdure e pannocchie. * Coppa di gelato con crema al cioccolato.

23.08 Serata del Far West € 25 ☞

Rosette farcite al mais, bacon e pomodorini. * Insalate e salumi sul buffet. * Steak di manzo, salamini, costine con pannocchia al burro fuso. * Patate al cartoccio e fagiolini stufati. * Coppa al cioccolato.

30.08 Serata Ligure. € 25 ☞

Focaccia di Recco. * Tartelle alle olive taggiasche e acciughe al verde. * Insalatina e spicchi di ricotta al forno. * Tagliolini al pesto di basilico con patate e fagiolini. * Cima di vitellone alla Genovese e verdure. * Torta alla ricotta e pinoli.

6.09 Serata del Maialotto. € 25 ☞

Insalatina di lonza con verza, bruschette di pane nero con lardo venato. * Risotto al porcellino. * Salsiccia con funghi e polenta. * Costolette di maiale alle mele * Strudel di mele.

13.09 Serata Toscana. € 30*

In collaborazione con: cantina SATOR

Crostino Toscano, gran tagliere di salumi del Norcino, acciughe e cipolline * Pici cacio e pepe * Bocconcini di cinghialotto sfumati al rosso Toscano + Patate dorate e verdure * Cantucci.

20.09 Serata tutto Funghi. € 25 ☞

Bruschette saporite ai funghi. * Frittata ai funghi porcini. *Insalatina con funghetti all'alloro. * Volau Vent ai funghi champignon. *Risotto ai funghi porcini. *Tagliata di scamone con funghi trifolati e tartelle di polenta. *Sorbetto.

27.09 Serata della Lumaca. € 30 ☞

Lumache alla boruignonne, torta salata alle lumache * Verdure e insalate al buffet * Risotto all'onda alle lumache * Lumache e funghi cotti nel coccio con crostoni di polenta alla griglia * Crostata agli agrumi.

04.10 Serata del buon Bollito. € 30*

Con: Az. Ag. Cossetti Clemente

Insalate miste e bruschette sul buffet * Grattini in brodo * I cinque tagli del bollito alla Piemontese (gallina, reale di manzo, lingua di vitello, cotichino e testina) verdure, salsa verde, mostarda di frutta e maionese * Macedonia di frutta fresca.



11.10 Serata dell'Oca.

Con: Cantine Cantalupo.

Fantasia di salumi d'oca, frittatina e verdure all'agretto * Risotto al ragù d'oca e salsiccia * Oca farcita accompagnata da verdure brasate e patate dorate * Cremè caramel.

18.10 Serata Novarese. € 30*

Con: Az. Ag. Castaldi Francesca.

Insalatina delicata con pere pancetta affumicata e nocciole * Cotichino in camicia e sanguinaccio * La classica paniscia Novarese * Tagliere di formaggi delle nostre valli con tartelle di polenta * Mele farcite.

25.10 Serata Piemontese. € 30*

In collaborazione con: Cantina Gaggino.

Vitello tonnato, bruschetta di pane nero, acciughe dissalate all'olio e prezzemolo, salame di corte, pancetta, insalatina di fagioli e nervetti * Tagliolini di pasta fresca al ragù di manzo piemontese *tagliata di vitellone piemontese, patate dorate e verdure * Bonnet.



01.11 Serata tipica Ossolana e del territorio. € 25 ☞

Bruschetta di segale al lardo, tagliere di salumi tipici Ossolani, frittatine alle erbe * Gnocchi di castagne alla fonduta * Filetto di maiale con crema alle castagne, polenta frita e patate dorate * Salame di cioccolato.

01.11 Serata Abruzzese.

In collaborazione con: cantina La Vinarte

Antipasto del pastore * Spaghetti alla chitarra straccetti di agnello marinato * Costolette di agnello alla menta. *Arrosticini d'agnello. * Crostata di marmellata.

...e arriverci alla prossima edizione!

€ 25 ☞ Il bicchiere: indica che nel menu sono compresi ¼ di vino o una birra e acqua minerale.

* L'asterisco: serate speciali il prezzo comprende la degustazione di almeno 3 vini - proposti dalla cantina partner della serata..

Agriturismo - Ristoro IL MONTEROSSO
Località cima Monterosso 28922 Verbania Pallanza

Tel. 0323-556510 0323-502879 Cell. 355-6442859 338-9281448