

# 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