




# 21a Edizione - Il Monterosso - Serate enogastronomiche - Programma 2018


## I venerdì della primavera.


**18.05 Serata del merluzzo** € 25   
Insalatina novella e trancetti di merluzzo \* Mantecato di riso S. Andrea e bocconcini di merluzzo \* Merluzzo al forno stufato con cipolle pomodoro e capperi accompagnato da polenta bianca \* Sorbetto al limone e vodka.

**25.05 Serata degli asparagi** € 25   
Asparagi gratinati con uova della fattoria parmigiano e prosciutto crudo di montagna \* Tagliolini di pasta fresca alle punte di asparagi \* Arrotolato di vitello con salsa di asparagi e patate dorate \* Torta all' ananas.

**1.06 Serata del coniglio** € 25   
Patè di fegatini, crema alle olive con crostini all' olio \* Focaccia alle erbe e salumi \* Tagliatelle di pasta fresca al ragù di coniglio \* Coniglio alle olive taggiasche ed erbe aromatiche con patate al forno e verdure \* Crostata alla ricotta e pinoli.


**8.06 Serata del Far West** € 25   
Rosette farcite al mais, Bacon, pomodorini, insalatine e salumi sul buffet \* Steak di manzo con pannocchia al burro fuso \* Patate al cartoccio e fagioli stufati \* Coppa al cioccolato.

**15.06 Serata Spagnola** € 25   
Sangria e stuzzichini \* Gran paella alla Valenciana con carne e pesce \* Insalata, prosciutto crudo e salumi sul buffet \* Crema Catalana.

**22.06 Serata della griglia** € 25   
Cinque coste di maialino, salamelle alla griglia e spiedini \* Verdure e patate \* Insalate sul buffet \* Macedonia di frutta fresca.




## I venerdì dell' estate.


**29.06 Buffet estivo di salumi e insalate dell' orto** € 25   
Spiedini di formaggi \* Spaghetti al pomodoro fresco e basilico \* Scamone allo spiedo e salsa \* Verdure alla griglia \* Macedonia di frutta fresca e gelato.

**6.07 Serata della Brace** € 25   
Salamelle, costine e galletti con verdure e patate cotte sulla brace \* Insalate, spiedini di verdure e formaggi sul buffet \* Torta all' ananas.

**13.07 Serata della Romagna**  
Salumi tipici e sott' oli di stagione con piadina Romagnola \* Tortellini e lasagne classiche al ragù \* Farfalle alle olive, patate dorate e verdure \* Torta soffice alle mele.

**20.07 Serata del polletto** € 25   
Insalate, verdure, uova farcite e salumi sul buffet \* Polletto allo spiedo, patate a spicchi, verdure e riso pilaf \* Torta al cioccolato.

**27.07 Serata alle erbe aromatiche** € 25   
Carpaccio di manzo al dragoncello \* Tagliata di zucchine alla menta \* Gnocchetti di patate alla salicida e rosmarino \* Tagliata di vitellone al trito di erbe fini sulla rucola \* Flan di patate e pomodori al timo \* Crema dolce all' aloro.


**29.06 Buffet estivo di salumi e insalate dell' orto** € 25   
Spiedini di formaggi \* Spaghetti al pomodoro fresco e basilico \* Scamone allo spiedo e salsa \* Verdure alla griglia \* Macedonia di frutta fresca e gelato.

**3.08 Serata della birra** € 30   
**In collaborazione con birificio artigianale**


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

**10.08 Serata delle bollicine** € 30   
**In collaborazione con produttori di Valdobbiadene.**

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.

**17.08 Serata Argentina** € 25   
Verdure ripiene salumi e formaggi sul buffet \* Grigliata mista con agnello manzo e salsiccia \* Patate e verdure grigliate \* Coppa di gelato con crema al cioccolato.

## I venerdì dell' autunno.

**28.09 Serata della polenta** € 25   
Tagliere di salumi e verdure della fattoria \* Bocconcini di vitellone stufati, farzona alla crema \* Verdini alla griglia e gorgonzola accompagnati da polenta cotta sul forno a legna \* Macedonia di frutta fresca.

**5.10 Serata delle nostre valli** € 25   
Bruschetta di segale al lardo, tagliere di salumi tipici Ossolani, frittatine alle erbetto \* Gnocchi di castagne alla fonduta \* Filetto di maiale con crema alle castagne, polenta fritta e patate dorate \* Salame al cioccolato.

**12.10 Serata dell' oca** € 25   
Fantasia di salumi d' oca, frittatine e verdure all' agretto \* Risotto al ragù d' oca e salsiccia \* Oca farcita accompagnata da verdure brasate e patate dorate \* Cremè caramel.


**19.10 Serata tipica Novarese** € 30   
**In abbinamento con i vini classici del Novarese.**

Insalatina delicata con pere panbetta affumicata e noccioli \* Cotichino in camicia e sanguinaccio \* La classica panicia Novarese \* Tagliere di formaggi delle nostre valli con tarsole di polenta \* Mele farcite.

**26.10 Serata della cassoeula**  
Antipasti misti del buffet \* Gran piatto di cassoeula alla Lombarda accompagnata da polenta fumante \* Torta alle noci.


**2.11 Serata Piemontese** € 30   
**In abbinamento con i vini delle cantine Marchesi di Barolo in Barolo**

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

**11.9 Serata dell' ovino.** € 25   
Antipasto del pastore \* Risotto con strascotti di agnello marinato \* Costoletta di agnello alla menta \* Crostata di marmellata.

...e arriveremo alla prossima edizione!

 Il bicchiere: nel menù sono compresi il diviso o una birra e acqua minerale.

 L' asterisco: serate speciali il prezzo comprende la degustazione dei vini.

