

SABATO 14 FEBBRAIO
SAN VALENTINO 

ANTIPASTO

PIATTO UNICO DI DEGUSTAZIONE

Tometta morbida, crema di batata, cardoncello arrosto e
nocciole tostate

PRIMO PIATTO

Risotto al mascarpone, riduzione di lamponi e polvere di
guanciaie

SECONDO PIATTO

Guanciotto di maiale cotto a bassa temperatura,
fondo bruno al miele, purea di patata affumicata.

DOLCE DELLA CASA

Crostata morbida con
chantilly al mascarpone, vaniglia, lamponi e cioccolato bianco

Acqua & caffè'

EURO 45 a persona

il Menù

C'Antipasto

ANTIPASTO MISTO DELLA CASA _____	€ 16
Vitello tonnato, battuta al coltello, acciughe al verde, formaggio piemontese con composta, flan di verdure di stagione con fonduta	
VITEL TONNE' SELEZIONE LANGHE CON SALSA TONNATA ALLA MANIERA ANTICA _____	€ 15
BATTUTA DI FASSONA CON GEL AL MANDARINO, SEIRASS E CHIPS DI MAIS SPEZIATA _____	€ 15
INVOLTINO DI VERZA CON CARDONCELLI, BATATA E FONDUTA DI BLU VACCINO _____	€ 14
BACCALA MANTECATO CON CROSTONE DI POLENTA E CARPACCIO DI ZUCCA _____	€ 15

Primi Piatki

ORECCHIETTE ALLA GENOVESE DI LENTICCHIE ROSSE _____	€ 13
TAGLIOLINI AL RAGU' DI FASSONA _____	€ 14
PLIN DI FASSONA AL SUGO DI ARROSTO _____	€ 14
RISOTTO AL MASCARPONE, ZABAIONE SALATO AL PARMIGIANO E GUANCIALE DI PATANEGRA _____	€ 14

i nostri secondi

CUORE DI PORRO CBT, CREMA DI PATATE AL SALE E CAPRINO VALLI BIELLESI _____	€ 15
HAMBURGER DI FASSONA CON INSALATA DI VERZA ROSSA, PATATE AL FORNO E MAYO ALLA SENAPE ANTICA _____	€ 16
ROLLE' DI CONIGLIO, FONDO BRUNO DI FUNGHI E INDIVIA ARROSTO _____	€ 18
STRACOTTO DI GUANCETTA DI MAIALE CON POLENTA DI MAIS E GRANO SARACENO _____	€ 18
ENTRECOTE DI FASSONA CON AIOLI ALL'AGLIO NERO E RADICCHIO _____	€ 20

COPERTO € 2

Il Pranzo della Favolizia

DAL MARTEDÌ AL VENERDÌ

Per iniziare

CREMA DI FAVE CON COSTINE E CATALOGNA RIPASSATE	€ 8
CROSTONE DI PANE con ACCIUGHE AL VERDE	€ 8
TAGLIERE DI FORMAGGI E GUANCIALE DI PATANEGRA Blu vaccino, Toma Maccagno a latte crudo e Toma con guanciale di maiale iberico e miele locale	€ 10
TRIS DELLA CASA Vitello tonnato, battuta al coltello, tortino di verdure di stagione con fonduta	€ 10

Primi Piatti

LASAGNA PORRI, RADICCHIO E BESCIAMELLA	€ 10
PLIN DI FASSONA AL BURRO E SALVIA	€ 11
RISOTTO AL BLU E NOCCIOLE	€ 11
PACCHERO FRESCO CON SALSICCIA DI FASSONE E CARDONCELLI	€ 12

i nostri secondi

POLENTA CONCIA CON BURRO DI MONTAGNA E TOMA	€ 12
BROCCOLO PIASTRATO, PATATA DOLCE E TAHINI	€ 14
TOMETTA FONDENTE, TOPINAMBUR E RADICCHIO AL GRIGLIATO	€ 16

Le Verdure

CONTORNO VEGETALE Scopri cosa abbiamo preparato oggi!	€ 5
--	-----

IL COPERTO E' IL NOSTRO BENVENUTO: IL RESTO È TUTTO DA GUSTARE!

Menu' Piemonte

Il menu' e' da intendersi esclusivamente per tutti i componenti del tavolo

Antipasto misto della casa

PIATTO UNICO DI DEGUSTAZIONE

Vitello tonnato della tradizione, battuta al coltello, tortino di verdure di stagione con fonduta

Primo piatto

PLIN DI FASSONA AL SUGO DI ARROSTO

Secondo piatto

STRACOTTO DI GUANCETTA DI MAIALINO CON POLENTA DI MAIS E GRANO SARACENO

Dolce della casa

TORTA DI NOCCIOLE CON ZABAIONE

EURO 40 A PERSONA



Menu Vegetariano

Il menu' e' da intendersi esclusivamente per tutti i componenti del tavolo

Antipasto

INVOLTINO DI VERZA CON CARDONCELLI, BATATA E FONDUTA DI
BLU VACCINO

Primo piatto

ORECCHIETTE ALLA GENOVESE DI LENTICCHIE ROSSE

Secondo piatto

CUORE DI PORRO CBT, CREMA DI PATATE AL SALE
E CAPRINO VALLI BIELLESI

Dolce della casa

BONET

€ 38 A PERSONA



i nostri dolci

LA FAVOLIZIA _____ €6

Una coppetta di crema pasticcera con cioccolato fondente, granella di nocciola e delicate lingue di gatto

IL BONET _____ €5

Budino di antica tradizione piemontese.
Cioccolato, rum e amaretti secchi

TIRAMISU' _____ €5

Classica Delizia al caffè e mascarpone
rivisitato con biscotti di Novara

CIOCCOLATO E LAMPONE _____ €6

Soffice torta al cioccolato fondente accompagnato da
crema chantilly al mascarpone e vaniglia con coulisse
di lamponi. Perfetto contrasto tra amaro e dolce

LANGAROLA _____ €6

Torta dal cuore rustico, preparata con farina di nocciole
delle Langhe, dal sapore unico. Naturalmente golosa, è
l'abbinamento ideale con il nostro zabaione artigianale.



Favolizia
PICCOLO RISTORANTE