



# Cascina il Faggio

## MENÙ ALLA CARTA

### I CLASSICI DELLA CASCINA - LE CERTEZZE -

Girello di scottona cotto a bassa temperatura con salsa al tonno e capperi dissalati [11,5]

Fast Bagna Cauda: Strudel salato di verdure secondo la disponibilità dell'orto, con salsa alle acciughe nella versione come Diocomanda - con aglio o Eretica - senz'aglio [10]

“40 tuorli”: Tagliatella gialla con al ragù di vitellone & santoreggia [12,5]

Gnocchi di semola di grano duro della filiera biellese e ortica, su fonduta di toma d'alpeggio e pepe sichuan [12]

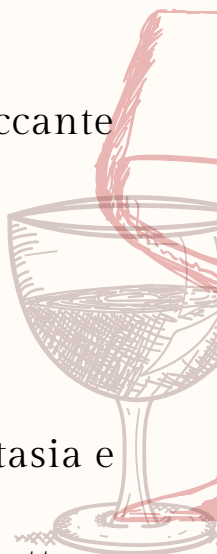
Pork Ribs, con salsa Bbq e prezzemolo, Accompagnato patate di montagna fritte [15,5]

Ganassini di Fassona brasati al vino Bramaterra, con polenta croccante e biette dell'orto [16,5]

### LE PROPOSTE DELLA LAVAGNA - ISPIRATI DAL TEMPO -

Controlla la lavagna e potresti trovare dei piatti dettato dalla fantasia e dai prodotti di stagione.

Quando ti capita quell'alimento che non vedi l'ora di farne un piatto e dividerlo.





# Cascina il Faggio

## MENÙ ALLA CARTA

### I DOLCI PIEMONTESI - FALSI MA CORTESI -

I nostri dolci partono dalla tradizione regionale Piemontese, ma li interpretiamo secondo le nostre possibilità: dei falsi storici a disposizione dell'ospite per lasciare un cortese e piacevole ricordo

La gorgonzola novarese con i canestrelli al cioccolato di Coggiola [5,5]

Torta gentile di nocciola del piemonte e zabajone al barbera fatto al momento [6,5]

Crostata frangipane con mele e frutti rossi con scaglie di mandorla [6,5]

Cheese cake alla Pera & moscato con glassa al cioccolato e scaglie di mandorla [6]

Tiramisù della casa con le uova delle nostre galline [5]

