

VENERDI' 15 NOVEMBRE 2019

LA ZUCCA

La pancetta speziata su zucca alla piastra

Il tortino di zucca e verdure invernali

Lo sformato di zucca con
salsa al gorgonzola

Il risotto carnaroli con zucca e rosmarino

Le chicche di patate e zucca
alla toma di Piode

Il coniglio nostrano con dadolata di
zucca e cipolline brasate

La torta di zucca con salsa al moscato

Euro 33 con selezione di bevande



VENERDI' 29 NOVEMBRE 2019

LA BAGNA CAODA

Il crostino di pane nero con lombata
noci e miele d'acacia

Il tonnato alla moda vecchia

Lo sformato di radicchio e patate e
Bagna caoda

I tagliolini in salsa

Il Gran Misto di verdure in Bagna caoda

Bonet alla piemontese

Euro 30 con selezione di bevande

VENERDI' 13 DICEMBRE 2019

IBOLLITI

La battuta di fassone su radicchio rosso
L'insalatina di galletto con nocciole sedano e grana
Lo sformato di verza e patate con salsa al taleggio

Il risottino saporito

Sua Maestà il Bollito Misto

Salsa verde e salsa rossa

Patate prezzemolate e Mostarda di frutta

La torta alle mele con salsa alla vaniglia

Euro 35 con selezione di bevande

AGRITURISMO L'ANTICO SAPORE

STRADA VICINALE BELLARIA 3

28010 BOCA (NO)

0322.866953 347.8149307

agriantico@gmail.com

www.agriturismolanticosapore.it

APERTO SU PRENOTAZIONE



SERATE A TEMA 2019



VENERDI 20 SETTEMBRE 2019

I FORMAGGI DELLA VALLE E LE NOSTRE MELE

L'insalatina di mele nocciole e toma di Piode
su letto di misticanza

La rondella di mela in pastella con
lardo speziato

Lo scrigno di speck e formaggella
su melanzana grigliata

Il riso carnaroli con mele e gorgonzola

Le chicche di patate con salsa al Mottarone

La coppa di maiale alle mele
Patate fondenti

La nostra cheesecake

Euro 30 con selezione di bevande



VENERDI 11 OTTOBRE 2019

I FUNGHI

Il tortino salato ai funghi porcini

Il polentino con i funghi e toma
d'alpeggio

Il carpaccio di fassone e funghi saltati

Il Risotto ai funghi porcini

I tagliolini in salsa ai funghi

La tagliata di fassone ai porcini

Patate al rosmarino

Il tortino al cioccolato con
salsa alla vaniglia

Euro 35 con selezione di bevande



VENERDI 25 OTTOBRE 2019

IL FRITTO MISTO ALLA MODA NOSTRA

Il tagliere di salumi nostrani con
composta di pomodori verdi

La rondella di zuccina colorata

L'insalatina di maionese e verdure

Lo sformato di carote con
salsa al taleggio

Il fritto misto alla moda nostra :

Salsicette di maiale

Fettine di lonza - petto di pollo

Fegato di manzo

Costolettine d'agnello

Semolino mele amaretti

cavolfiori

Il gelato al mosto d'uva

Euro 35 con selezione di bevande

