

MENU TEMPO DI MIGRAR

Cena a base di prodotti ovi-caprini

Premia, sabato 02 Ottobre 2010

Cena presso i ristoranti locali

PREZZO FISSO COMPRESO BEVANDE €. **23,00 euro**

(prenotazione obbligatoria)

AGRITURISMO LA FRUETTA

Tel: 0324/602858

Menù

- Involtino di bresaola e caprino profumato alla menta
- Tagliere di salumi del pastore
- Risotto al Bettelmatt e vino ossolano
- Scottadito di agnello in panura croccante con patate al forno e misticanze autunnali
- Assortimento di formaggi
- Fiocca formazzina con salsa ai mirilli
- Caffè

BAR RISTORANTE GIGLIO AZZURRO s.n.c. Di Giboni A. e F.

Tel: 0324/62087

Menù

- Antipasto della casa
- Tagliatelle al ragù di agnello
- Cotolettine d'agnello agli aromi di montagna
- Pecorino dolce
- Dessert della casa
- Caffè

RISTORANTE ALBERGO DEL PONTE

Tel: 0324/62017

Menù 1

- Breaola della valle formazza con caprini ai sapori diversi
- Lasagne di pasta fresca con ragù d'agnello
- Carrè d'agnello alle erbe alpine su tortino di patate
- Dolce della casa
- Caffè con correzione

Menù 1

- Breaola della valle formazza con caprini ai sapori diversi
- Polenta con agnello nostrano in umido e funghi
- Dolce della casa
- Caffè con correzione

RISTORANTE ALBERGO MINOLI

Tel: 0324/62020

e-mail: paolominoli@tiscali.it

Menù:

- Affettati del pecoraio
- Sfogliatine al caprino
- Tomino di capra alla rucola
- Insalata waldorff
- Voul ou vent di polenta e fonduta
- Pane nero miele e lardo
- Carpaccio di carne salata
- Risotto bettelmatt e prunent
- Pappardelle ossolane al ragù d'agnello
- Spaghettoni della suocera
- Agnello al forno
- Tagliata di vitello al timo
- Cosciotto d'agnello alle mele
- Dolce della casa