

FRITTO MISTO alla PIEMONTESE,
CASTAGNE e ZUCCA



In lingua piemontese "**Fricassà Mëscià**", è un piatto unico di antica tradizione popolare, quando ancora gli animali venivano macellati a casa e per sprecare il meno possibile, si cucinavano le frattaglie. Gli animali macellati venivano suddivisi all'interno della famiglia allora patriarcale e le animelle, i rognoni, i filoni, la cervella, il fegato e i testicoli venivano impanati nel pan grattato e fritti in olio. Venivano poi serviti nel giorno festivo successivo alla macellazione. Nel corso degli anni la preparazione ha subito diverse sfumature. Resta comunque un piatto del "di di festa".

Menù:

- Mocetta alle erbe provenzali con mostarda di zucca
- Crema di castagne alla salvia con crostini profumati
-
- Riso con zucca, castagne e pancetta croccante
-
- Fritto Misto alla Piemontese salato

Fritto Misto dolce

€33,00 bevande escluse



In queste serate sarà possibile gustare anche piatti alla carta .

PRENOTAZIONI TEL:011 9567816 – 3883097404