

VENERDÌ 14 SETTEMBRE

## MENU CENA

### PRIMI PIATTI

#### Selezione di risotti con risi di Baraggia Biellese e Vercellese DOP

Riso Carnaroli di Baraggia Biellese e Vercellese DOP  
con riduzione al sugo d'arrosto e fonduta di Maccagno **6 €**

Riso S. Andrea di Baraggia Biellese e Vercellese DOP  
con radicchio e gorgonzola **6 €**

(Nord America - Cigliano)

Riso Carnaroli di Baraggia Biellese e Vercellese DOP  
con zucchine limone e salvia **6 €**

Riso Carnaroli di Baraggia Biellese e Vercellese DOP  
con pere e provolone **6 €**

(La locanda delle Lame - Albano Vercellese)

### SECONDI PIATTI

#### Le specialità a base di carne del Consorzio Carni Piemonte S.Q.N.Z.

La premiata battuta a coltello  
con l'olio del Garda e le patate prezzemolate **8 €**

Roastbeef del macellaio con patate al forno **10 €**

Brasato con patate al forno **10 €**

(Rosso 27 - Vercelli)

### DESSERT

Selezione di dessert **5 €**  
(Bislakko cafe' & Pastry by Simo Chef - Vercelli)

### VINI DEL TERRITORIO

Erbaluce di Caluso DOCG **2 €** bicchiere **8 €** bottiglia

Erbaluce spumante classico DOCG **3 €** bicchiere **12 €** bottiglia

Consorzio per la tutela e la valorizzazione dei vini DOCG di Caluso e DOC di Carema e Canavese.

Coste della Sesia DOC **2,50 €** bicchiere **10 €** bottiglia

Gattinara DOCG **3,50 €** bicchiere **14 €** bottiglia

Consorzio tutela Nebbioli alto Piemonte.

SABATO 15 SETTEMBRE

## MENU PRANZO

### PRIMI PIATTI

#### Selezione di risotti e specialità con risi di Baraggia Biellese e Vercellese DOP

Riso Carnaroli di Baraggia Biellese e Vercellese DOP radicchio, bufala affumicata, salsiccia e Barbera **6 €**

Arancini di Riso Arborio di Baraggia Biellese e Vercellese DOP **6 €**

(Le cinque stelle - Vercelli)

Panissa Vercellese con Riso S.Andrea di Baraggia Biellese e Vercellese DOP **6 €**

Riso Carnaroli di Baraggia Biellese e Vercellese DOP con zucchine, i loro fiori, Toma Piemontese DOP e riduzione di pomodorini confit **6 €**

(Da Balin - Castell'Apertole)

### SECONDI PIATTI

#### Le specialità a base di carne del Consorzio Carni Piemonte S.Q.N.Z.

La premiata battuta a coltello con l'olio del Garda e le patate prezzemolate **8 €**

Roastbeef del macellaio con patate al forno **10 €**

Brasato con patate al forno **10 €**

(Rosso 27 - Vercelli)

### DESSERT

Selezione di dessert **5 €**

(Bislakko cafe' & Pastry by Simo Chef - Vercelli)

### VINI DEL TERRITORIO

Erbaluce di Caluso DOCG **2 €** bicchiere **8 €** bottiglia

Erbaluce spumante classico DOCG **3 €** bicchiere **12 €** bottiglia

Consorzio per la tutela e la valorizzazione dei vini DOCG di Caluso e DOC di Carema e Canavese.

Coste della Sesia DOC **2,50 €** bicchiere **10 €** bottiglia

Gattinara DOCG **3,50 €** bicchiere **14 €** bottiglia

Consorzio tutela Nebbioli alto Piemonte.

SABATO 15 SETTEMBRE

## MENU CENA

### PRIMI PIATTI

#### Selezione di risotti con risi di Baraggia Biellese e Vercellese DOP

Riso Carnaroli di Baraggia Biellese e Vercellese DOP  
con gamberi al profumo di limone di Sorrento IGP **6 €**

Riso Carnaroli di Baraggia Biellese e Vercellese DOP  
alla Birra Menabrea, mantecato allo Sbirro **6 €**

(Acquapazza - Vercelli)

Riso Carnaroli di Baraggia Biellese e Vercellese DOP con zucchine,  
i loro fiori, Toma Piemontese DOP e riduzione di pomodorini confit **6 €**

Panissa Vercellese con Riso S.Andrea  
di Baraggia Biellese e Vercellese DOP **6 €**

(Da Balin - Castell'Apertole)

### SECONDI PIATTI

#### Le specialità a base di carne del Consorzio Carni Piemonte S.Q.N.Z.

La premiata battuta a coltello  
con l'olio del Garda e le patate prezzemolate **8 €**

Roastbeef del macellaio con patate al forno **10 €**

Brasato con patate al forno **10 €**

(Rosso 27 - Vercelli)

Battuta al coltello con robiola di Roccaverano e noci **8 €**

Ossobuco con polenta morbida **10 €**

Lingua alla piastra con patate in verde **10 €**

(Bue Rosso - Vercelli)

### DESSERT

Selezione di dessert **5 €**

(Bislakko cafe' & Pastry by Simo Chef - Vercelli)

### VINI DEL TERRITORIO

Erbaluce di Caluso DOCG **2 €** bicchiere **8 €** bottiglia

Erbaluce spumante classico DOCG **3 €** bicchiere **12 €** bottiglia

Consorzio per la tutela e la valorizzazione dei vini DOCG di Caluso e DOC di Carema e Canavese.

Coste della Sesia DOC **2,50 €** bicchiere **10 €** bottiglia

Gattinara DOCG **3,50 €** bicchiere **14 €** bottiglia

Consorzio tutela Nebbioli alto Piemonte.

DOMENICA 16 SETTEMBRE

## MENU PRANZO

### PRIMI PIATTI

#### Selezione di risotti e specialità con risi di Baraggia Biellese e Vercellese DOP

Riso Carnaroli di Baraggia Biellese e Vercellese DOP con gamberi al profumo di limone di Sorrento IGP **6 €**

Riso Carnaroli di Baraggia Biellese e Vercellese DOP alla Birra Menabrea, mantecato allo Sbirro **6 €**

(Acquapazza - Vercelli)

Riso Carnaroli di Baraggia Biellese e Vercellese DOP ai porcini freschi, Toma Piemontese DOP e noci **6 €**

Arancini di Riso Arborio di Baraggia Biellese e Vercellese DOP **6 €**

(Le cinque stelle - Vercelli)

### SECONDI PIATTI

#### Le specialità a base di carne del Consorzio Carni Piemonte S.Q.N.Z.

La premiata battuta a coltello con l'olio del Garda e le patate prezzemolate **8 €**

Roastbeef del macellaio con patate al forno **10 €**

Brasato con patate al forno **10 €**

(Rosso 27 - Vercelli)

Battuta al coltello con robiola di Roccaverano e noci **8 €**

Ossobuco con polenta morbida **10 €**

Lingua alla piastra con patate in verde **10 €**

(Bue Rosso - Vercelli)

### DESSERT

Selezione di dessert **5 €**

(Bislakko cafe' & Pastry by Simo Chef - Vercelli)

### VINI DEL TERRITORIO

Erbaluce di Caluso DOCG **2 €** bicchiere **8 €** bottiglia

Erbaluce spumante classico DOCG **3 €** bicchiere **12 €** bottiglia

Consorzio per la tutela e la valorizzazione dei vini DOCG di Caluso e DOC di Carema e Canavese.

Coste della Sesia DOC **2,50 €** bicchiere **10 €** bottiglia

Gattinara DOCG **3,50 €** bicchiere **14 €** bottiglia

Consorzio tutela Nebbioli alto Piemonte.

DOMENICA 16 SETTEMBRE

## MENU CENA

### PRIMI PIATTI

#### Selezione di risotti con risi di Baraggia Biellese e Vercellese DOP

Panissa Vercellese con Riso S.Andrea  
di Baraggia Biellese e Vercellese DOP **6 €**

•

Riso Carnaroli di Baraggia Biellese e Vercellese DOP mantecato  
con peperoni arrosto e Castelmagno DOP al profumo di bagna cauda **6 €**

(Da Balin - Castell'Apertole)

Riso Carnaroli di Baraggia Biellese e Vercellese DOP  
con zucchine limone e salvia **6 €**

•

Riso Carnaroli di Baraggia Biellese e Vercellese DOP  
con pere e provolone **6 €**

(La locanda delle Lame - Albano V.se)

### SECONDI PIATTI

#### Le specialità a base di carne del Consorzio Carni Piemonte S.Q.N.Z.

La premiata battuta a coltello  
con l'olio del Garda e le patate prezzemolate **8 €**

•

Roastbeef del macellaio con patate al forno **10 €**

•

Brasato con patate al forno **10 €**

(Rosso 27 - Vercelli)

### DESSERT

Selezione di dessert **5 €**  
(Bislakko cafe' & Pastry by Simo Chef - Vercelli)

### VINI DEL TERRITORIO

Erbaluce di Caluso DOCG **2 €** bicchiere **8 €** bottiglia

Erbaluce spumante classico DOCG **3 €** bicchiere **12 €** bottiglia

Consorzio per la tutela e la valorizzazione dei vini DOCG di Caluso e DOC di Carema e Canavese.

Coste della Sesia DOC **2,50 €** bicchiere **10 €** bottiglia

Gattinara DOCG **3,50 €** bicchiere **14 €** bottiglia

Consorzio tutela Nebbioli alto Piemonte.