



HOSTERIA del
CAPELROSSO

MENU


Antipasti

Tartrà, tipico budino salato piemontese, alice fritta, crema di cicoria

12

 Vitello con salsa tonnata alla mia maniera

13

 Trota iridea salmonata marinata al profumo di limone, timo e pepe rosa

panino al latte, verdure in agrodolce croccanti

14

 Il carpaccio di manzo

12

 Selezione di salumi del territorio Lab. artigianale Celoria - Le golosità di Mauro, caprini del Monferrato Az. agricola Casa Costa

13

Degustazione di antipasti piemontesi


17

Primi

 Panissa, piatto tipico vercellese

preparato con riso Sant' Andrea Dop di Baraggia, Az. agricola
Goio

11

 Pacchero artigianale ai tre grani Az. agricola Bossolasco
al ragù di carne come una volta, ricotta stagionata

15

Gnocco di patata, pomodoro San Marzano confit, melanzana,
vongole veraci del Mediterraneo

13

Riso mantecato con robiola di capra, crema di peperoni rossi al
forno

preparato con riso Maratelli semifino, Az. agricola Eredi Mario
Maratelli

11

Secondi

La quaglia in due versioni

18

Tonno alla milanese, maionese al rafano, soia


20

Costata di manzo selezione Beefish cotta nel burro chiarificato
ed erbe aromatiche

24

 Trippa in umido, fagioli di Saluggia Az. agricola Formica

10

 Costina di suino cotta a bassa temperatura 18h
accompagnata dalle nostre salse

16

Per concludere

 Antico Bonét alle nocciole

6

 Torta Capel Rosso

7

Mousse di pesca bianca, cioccolato fondente, croccante salato
alle mandorle

8

 Panna cotta al profumo di timo limonato

6

Sorbetti artigianali

5

Bevande

Acqua minerale

2

Bibite

3

Birre artigianali del birrificio La Tresca

7

Caffè

2

Pusa caffè

3-5

Coperto

3

Scopri la nostra carta dei vini nella sezione cantina.

Gentile cliente, se ha allergie/intolleranze alimentari siamo a disposizione per chiarimenti, la maggior parte dei nostri piatti sono disponibili anche in versione senza glutine.

I piatti contrassegnati da  sono disponibili da asporto.