***6 STELLE***

*(SERATE 3R IN COLLABORAZIONE CON IL CENTRO DOWN)*

***5 FEBBRAIO*** *TEMA ZUCCA/INVERNO (colore arancione)*

*La zucca d’inverno*

ANTIPASTO: Sformatino di zucca con fiori di broccolo su fonduta di robiola di Roccaverano

PRIMO: Risotto con zucca e mandorle tostate

SECONDO: Dadolata di sanato (vitello) stufata al latte con purè di zucca e nocciole delle langhe

DOLCE: Tortino al cioccolato con cuore morbido su crema di zucca

Focaccia con zucca

***11 MARZO*** *TEMA VERDURE PRIMAVERILI (COLORE GIALLO?)*

*L’orto di marzo*

ANTIPASTO: Classico capunet di carne e salumi piemontesi con verza e pomodori

PRIMO: Fagottino di crespella con seiras (ricotta piemontese) e spinacini stufati al burro gratinato al forno

SECONDO: Suprema di pollo con carciofi e patate duchessa con porri stufati

DOLCE: Panna cotta agli agrumi (limone, arancia) con cialda di cioccolato e caramello filante

Focaccia con porri/ Focaccia con noci

**13 MAGGIO** TEMA ZUCCHINE (colore verde?)

*La zucchina del sole*

ANTIPASTO: Tortino di brunoise di verdure primaverili su coulisse di pomodorini pachino e basilico

PRIMO: Maltagliati con farina di grano duro con zafferano, zucchine e speck croccante

SECONDO: Spalla di fassone aromatizzata alle erbe fini e lardo di Arnad con bastoncini di verdure stufate con prezzemolo

DOLCE: semifreddo all’amaretto di Mombaruzzo con cialda al limone

 Focaccia con zucchine