



Veronelli Editore

Piatti: Ci piace molto questa cucina, valligiano-“creativa”; meritano segnalazione: caprino in pasta fillo croccante con salsa di pomodoro e sorbetto al miele; insalata contadina di trippa e patate all’extravergine d’oliva; risotto al vino rosso e trevigiana; tagliatelle alle verdure invernali e trota fario; ravioli di cotechino e “sancraut” al burro d’alpeggio e grana; filetto di salmerino cotto sulle erbe di montagna con salsa aromatica e dadolata di patate;cinghiale al civet con castagne e crostoni di polenta; coniglio alle tre cotture (la rotolata, la sella e i fegatini).

Dolci: sformato al cioccolato con fagottino alle banane; zabaione al moscato passito con torcetti fritti; frutta stufata e gelato fritto.

Salumi: lardo di Cavour, filetto baciato di Ponzzone, salame, eccellenti.

Formaggi: delle valli attorno (alpeggio di Palanfré).

Vini: carta di lucido impegno, intelligente trama, solido impianto.

Acqueviti: meditata offerta di grappe, rhum, whisky, cognac, calvados e bas armagnac.