

# IL MENU DI SAPORI NELLE VALLI

---

## ANTIPASTI

- POLENTA CONDITA CON SELVAGGINA
  - TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI
  - FLAN DI CASTAGNE E VELLUTATA DI MIELE
- 

## PRIMI

- GNOCCHI DI ZUCCA
  - VELLUTATA DI CIPOLLA SERVITA IN CIOTOLA DI PANE
  - STRACCETTI DI FARINA SARACENA AI FUNGHI MISTI
  - TAGLIATELLE AL CAPRIOLO
- 

## SECONDI

- TROTA AL CARTOCCIO CON FUNGHI
  - MUSCOLETTI DI MAIALE BRASATI A BASSA TEMPERATURA
  - CINGHIALE DEL CACCIATORE
  - FRICO CON POLENTA
  - PIATTO DEL BOSCAIOLO SALSICCIA NEL VINO  
CON POLENTA MORBIDA FRICO DI FORMAGGIO  
SPEZIATO MORBIDO E COSTINA AL FORNO
- 

## DOLCI

- FRITTELLE DI MELA
  - GUBANE (ANCHE CON GRAPPA)
  - STRUCCHI LESSI
  - CASTAGNE
- 

## BEVANDE

- ACQUA
- VINO O RIBOLLA (BICCHIERE)
- RIBOLLA GIALLA O VERDUZZO (BICCHIERE)
- SUCCO DI MELA (BICCHIERE)
- BIRRA PICCOLA 0,3
- BIRRA GRANDE 0,5
- BOTTIGLIA VINO O BROCCA DI RIBOLLA
- CAFFE