



Il Ristorante del SAPEG Menù

Giovedì 11 settembre

ENTREE

Ristorante IMPERO

- Gazpacho di pomodori e lumache

ANTIPASTO

Osteria della CORTE

- Trilogia di Toma del Mottarone
- Cestino di pasta Brisè con fonduta di Toma e pere cotte nel mosto d'uva Nebbiolo
- Millefoglie di Toma e porcini freschi
- Focaccia alle noci con gelato alla Toma e miele

PRIMI PIATTI

Osteria della MACINA

- Gnocchetti di zucca e patate con dadolata di zucchine ed i loro fiori

Ristorante IMPERO

- La Paniscia

SECONDO PIATTO

Ristorante Il GABBIANO

- Arrosto di Faraona farcito con ricotta, nocciole tostate e salsa ai funghi con crudo della Val Vigezzo

DESSERT

Associazione Pasticceri del Novarese

- Torta di San Gaudenzio

VINI

Erbaluce di Caluso DOC San Giorgio 04 (Cieck)

Colline Novaresi Bianco DOC 07 (Castaldi)

Sizzano DOC 04 (Paride)

Gattinara DOCG 04 (Patriarca)

Caluso passito Alladium 02 (Cieck)

Venerdì 12 settembre

ENTREE

Ristorante ORI PARI

- Creme brulèe di lumache

ANTIPASTO

Ristorante Il CAMINETTO

- Terrina di verdura con formaggio fresco di capra e tartare di pomodoro

PRIMI PIATTI

Ristorante SAN FRANCESCO

- Cannelloni di verza con verdura e crema di Toma

Ristorante ORI PARI

- Riso Carnaroli con dadolata d'anatra brasata al Boca

SECONDO PIATTO

Trattoria del CICLISTA

- Tapulone alla Borgomanerese con polenta

DESSERT

Associazione Pasticceri del Novarese

- Torta Medioevale

VINI

Erbaluce di Caluso DOC San Giorgio 04 (Ciack)

Coste della Sesia DOC Rosè 07 (Caligaris)

Boca DOC 04 (Le Piane)

Ghemme DOCG 03 (Ca' Nova)

Costabella Passito 06 (Brigatti)



Il Ristorante del SAPEG Menù

Sabato 13 settembre

ENTREE

Agriturismo La CAPUCCINA

- Lumache alla Capuccina

ANTIPASTO

Ristorante enoteca La MIA CROTA

- Rolatina di Coniglio con i suoi fegatini, funghi porcini scottati e riduzione di confettura di Albicocca

PRIMI PIATTI

Agriturismo ANTICO SAPORE

- Riso Carnaroli della Bassa Novarese con mele Renetta e Toma Ossolana

Ristorante Lo SCHIACCIANOCI

- Plin di Brasato con creste di gallo e nocciole

SECONDO PIATTO

Agriturismo La CAPUCCINA

- Capretto della Cappuccina con crema di patate e cipolla rossa di Cureggio

DESSERT

Associazione Pasticceri del Novarese

- Torta Carulena pere e cioccolato

VINI

Colline Novaresi Bianco DOC Coste di sera dei Tabacchei 07 (Guidetti/Rinaldi)

Colline Novaresi Bianco DOC Esther della Zoina 06 (Zoina)

Fara DOC Lochera 03 (Dessilani)

Gattinara DOCG 02 (Antoniolo)

Valdenrico Passito 05 (Rovellotti)

Domenica 14 settembre

ENTREE

Ristorante PINOCCHIO

- Lumache alla Piero Bertinotti

ANTIPASTO

Ristorante PINOCCHIO

- Il fegato d'Oca, confettura di cipolla rossa di Cureggio e pan Brioche

PRIMI PIATTI

Ristorante PINOCCHIO

- Agnolotti ai tre arrosti

Sorbetto al limone sfusato di Amalfi (presidio Slow Food)

SECONDO PIATTO

Ristorante VILLA CRESPI

- Ricciola, crema di Pomodoro e Baccalà, Burrata e crema di Rape

DALLE VALLI

- Reale di Formaggi dell'Alto Piemonte

DESSERT

Associazione Pasticceri del Novarese

- Torta Sciora Togna

VINI

Curticella Caballi Regis (Barbaglia)

Cantagal passito 05 (Barni)

Colline Novaresi Vespolina DOC 05 (Ioppa)

Colline Novaresi Bianco DOC 07 Erbagoglio (Torraccia)

Gattinara DOCG 02 (Travagliani)

Ghemme DOCG 04 (Mazzoni)

Costabella Passito 06 (Brigatti)