



MENU INVERNO 2019/2020

ANTIPASTI

- Vitello Tonnato con la sua salsa
- Tagliere di salumi e formaggi
- Flan di tapinambur e tartufo con salsa bagna cauda leggera
- Quiches funghi e patate con crema di robiola fresca
- Insalatina di polpo crema di ceci mandorle e pomodorini confit
- Terrina Raclette

PRIMI PIATTI

- Gnocchi pesto di pistacchio e pancetta croccante
- Tagliatelle al ragù di cervo arancia e Grand-Marnier
- Tajerin al tartufo
- Plin al tovagliolo profumati al Genepi
- Risotto Mi-To (zafferano ristretto di dolcetto e nocciole)
- Zuppa-pack
- Spaghetti ai 5 cereali con tonno fresco e pomodorini agrumati

SECONDI PIATTI

- Costata di manzo alla griglia al profumo di rosmarino
- Filetto di Fassone con salsa al Castelmagno
- Guancia di vitello e la sua salsa
- Bocconcini di cervo mirtilli e lamponi su crostone di pane e sformatino di polenta bramata
- Tometta "Prataiola" alla piastra con verdure di stagione grigliate
- Filetto di branzino in crosta di zucchine e citronette alla menta

ACCOMPAGNAMENTO

- Spinaci olio e peperoncino
- Verdure di stagione grigliate
- Patate al forno
- Fritte Steakhouse
- Insalata misticanza

HOTEL BES & SPA

Via Nazionale 18 – 10050 Claviere

M: info@hotelbesclaviere.it

www.hotelbesclaviere.it