

Menù del 22/10/2026 Euro 12,00

3°IPA



Frittelle di zucca con prosciutto cotto piastrato e fonduta di formaggio.

Ingredienti: zucca, uova, grana padano, latte, prosciutto cotto, panna fresca, sale e pepe, rosmarino tritato, burro.



Spaccatelle con broccolo calabrese, salsiccia, e mollica tostata.

Ingredienti: pasta, broccolo cabrese, pan grattato, salsiccia, aglio, cipolla, sale e pepe, olio d'oliva.



Scaloppina alla Valdostana con patate ponte nuovo

Ingredienti: carne di maiale,
prosciutto cotto, fontina, vino
bianco, sugo di carne.



Ecler con crema e panna

- L. 1 acqua
- g. 300 di burro
- g. 600 di farina
- n.18 uova intere
- una presa di sale

Procedimento:

Fare bollire l'acqua con il burro, dopo di che fuori dal fuoco aggiungervi la farina e girarla in continuazione, farla raffreddare un pochetto, dopo di ciò incorporare le uova una per volta girando sempre con un cucchiaino di legno.

Il composto è pronto quando le uova si saranno assorbite bene e il composto sia liscio, procurarsi una bocchetta liscia con un sacco da pasticciare e fare dei piccoli spumoni in delle teglie già infarinate, infornare alla temperatura di 190°, attenzione non aprire il forno prima che la cottura sia terminata altrimenti si afflosciano, per 20 minuti circa.