

taverna San Martino

ALCUNI ESEMPI DEI PIATTI PROPOSTI:

- Pancetta cotta al Barolo con castagne e focaccia di farina semi-integrale macinata a pietra
- Cruda di Fassone Piemontese con olio di nocciole
- Blù del Moncenisio in pasta Fillo con miele di castagno e fieno disidratato
- Baccalà matecato con patate e polvere di olive
- Gallina Bianca di Saluzzo Tonnata
- Bignè di Peperoni con Bagna cauda
- Cipolla di Costigliole ripiena con Tomino del Melle

- Ravioles della Val Varaita
- “Plin” con la toma del Ghigo e Tartufo nero
- Tajarin con porri di Cervere e funghi
- Agnolotti Ris e Coj con Grana caramellato alla barbabietola
- Risotto porri e salsiccia
- Maltagliati al ragù di lepre

- Guancia di Fassone al vino rosso
- Toma ai ferri con la cougnà
- Trippe in umido
- Stinco di fassone al marsala con finocchio selvatico
- Salsiccia brasata
- Gallo nostrano alla cacciatora
- Finanziera
- Granelle al Ginepro

- Panna cotta con pop-corn di Amaranto
- Zabajone al Moscato con torta di nocciole e paste di meliga
- Profitteroles
- Bounet al fondente 72%
- Tirami-sù al sifone