



La Porta delle Langhe
RISTORANTE DI CHERASCO

Proposte di menù 2018





La Porta delle Langhe

RISTORANTE DI CHERASCO

ANTIPASTI FREDDI

- Battuta di fassone con scaglie di castelmagno
- Insalatina di galletto con finocchi, uvetta e riduzione all'aceto balsamico
- Insalatina di scaramella, pomodori secchi e olive taggiasche
- Rotolina di tacchinella con frutti di bosco e loro riduzione
- Rotonda di vitello tonnata
- Tonno di coniglio della tradizione
- Maialino all'olio extravergine e rosmarino con marmellata di cipolle

ANTIPASTI CALDI

- Caponet della tradizione
- Cardi al gorgonzola
- Cestino di pasta phyllo alle pere gorgonzola e noci con salsa di acciughe
- Cestino di pasta phyllo con carciofi o asparagi o funghi o porri
- Cestino di pasta phyllo con cipollotti e patate
- Cestino di pasta phyllo con salsiccia e raschera
- Cipolla al forno ripiena di salsiccia o funghi
- Crudo e cotto di asparagi con crema al Raschera
- Crespella con radicchio e crescenza
- Crespella con ricotta e spinaci
- Pagnottella con salsiccia al nebbiolo
- Sformato di porri e patate con bagna caoda
- Sformato di spinaci alla crema di parmigiano
- Timballo di carote con fonduta di tume
- Zucchina ripiena con salsiccia mozzarella e pomodoro

ANTIPASTI DI PESCE

- Battuta di tonno con rucola e pachino
- Battuta di tonno e mele
- Filettino di trota salmonata con peperoni caldi al rosmarino
- Gamberoni al lardo spadellati con uva e aceto balsamico
- Gratin di polenta con guazzetto di moscardini o di gamberetti
- Seppioline in umido con piselli e crostoni di pane
- Zuppetta di ceci e moscardini al rosmarino





La Porta delle Langhe
RISTORANTE DI CHERASCO

PRIMI PIATTI

- Gnocchetti di patate con ragout di verdure croccanti
- Gnocchetti di patate al Castelmagno
- Gnocchetti di patate con asparagi
- Gnocchetti rossi con salsa al gorgonzola o con stracchino
- Gnocchetti verdi con pomodoro fresco e burrata pugliese
oppure con ricotta affumicata
- Ravioli del Plin ripieni ai 3 arrosti
- Ravioli del Plin ripieni di fonduta
- Ravioli del Plin verdi ripieni di ricotta ed erbe
- Maltagliati con cipollotti, zafferano e burrata pugliese
- Maltagliati con ragu di selvaggina
- Maltagliati con carciofi e pachino
- Maltagliati con ragù di lumache
- Orzotto ai peperoni e burrata fresca
- Orzotto alla salsiccia e radicchio
- Risotto con fonduta
- Risotto con asparagi e Raschera
- Risotto con cavolo verza, timo e cotechino
- Risotto al Castelmagno con ristretto di Martin sec al nebbiolo
- Risotto al Castelmagno e nocciole
- Risotto allo zafferano con agro di salsiccia di Bra
- Risotto al gorgonzola con pere allo zafferano
- Tagliolini al ragout di salsiccia di Bra
- Tagliolini al ragout bianco

PRIMI PIATTI DI PESCE

- Gnocchetti con carciofi, gamberetti e pachino
- Maltagliati con vongole e rucola
- Risotto con mazzancolle, melanzane e scamorza
- Risotto con gamberetti, gorgonzola e melone
- Spaghetti ai frutti di mare
- Tagliatelle nere con calamari e pachino
- Tagliolini con pescatrice e zucchine





La Porta delle Langhe

RISTORANTE DI CHERASCO

SECONDI PIATTI

Arrostò di bue alle erbe fini

Arrostò di bue alle nocciole

Arrostò di bue all'Arneis

Brasato al Barolo

Carrè di agnello al forno

Coniglio alla langarola

Coniglio alla ligure

Cosciotto di maiale alla crema di latte

Cosciotto di maiale alle prugne

Cosciotto di maiale alle mele

Cosciotto di maiale alle mandorle

Faraona al curry

Medaglione di faraona al timo

Faraona all'aceto balsamico con radicchio

Stinco di vitello al forno

Guancia di vitello in lunga cottura

Stinco di maiale alla birra rossa

SECONDI PIATTI DI PESCE

Pescatrice in umido

Pescatrice alla ligure

Salmone ai semi di papavero

Tonno scottato al sesamo

