

A Menù di nostra produzione

GLI ANTIPASTI

- Funghi porcini in composta
- Bloc de foie gras de canard
 - Bloc de foie gras d'oie
- Piccoli cestini con mousse di salmone selvaggio canadese
- Piccoli cestini con mousse di Roquefort
 - Piccoli cestini con gamberi
 - Amorini di peperone
- Trancio di patè di fegato
- Spumoncini di fegato
 - Praline di gambero
 - Meline di tonno
 - Savarin fumè
- Spumoncini di prosciutto fatto da noi
 - Biscotto di trota salmonata
 - Uova ripiene
 - Gamberi & carciofi
- Insalata mediterranea
 - Gamberi lessi
 - Alici marinate
- Novellame alla ligure
- Salmone selvaggio affumicato originale canadese
 - Gamberoni grigliati
- Filetti di trota salmonata affumicata da noi
 - Insalata di coniglio al ginepro
- Vitello tonnato alla Belle Epoque
 - Peperoni con bagna cauda
 - Lumache alla parigina
 - Capitone marinato
 - Acciughe al verde
 - Antipasto Gianduja
 - Insalata d'ortaggi
 - Insalata russa
- Peperoni arrostiti con acciughe
 - Castagne & carciofi
 - Belga al forno
 - Cavolfiore alla piastra
- Barilio (stecco salato da passeggio)

I PRIMI PIATTI

- Pasta e fagioli
- Minestrone di verdure fresche
- Brodo di capponne
- Brodo di vitella

DA GRATINARE

- Crespelle con carciofi
- Crespelle al Castelmagno d'alpeggio

GRATINATI

- Lasagne al forno
- Gnocchi alla romana
- Crespelle di pesce su guazzetto di pomodoro
- Crespelle di carne
- Crespelle di magro

LE SALSE

- Bagnetto verde
- Bagnetto rosso
- Salsa tonnata
- Salsa BBQ
- Salsa Dolcezza
- Salsa rosa
- Maionese
- Cognà (mostarda d'uva)*
*per formaggi e lessi

LA PASTA FRESCA

- Tortellini classici
- Agnolotti agli arrosti
- Tajarin, Tagliatelle e Pappardelle all'uovo

CONDIMENTI

- Pesto battuto a mano al mortaio
- Sugo di pomodoro, Ragù di carne

I PIATTI COMPLETI

- Paella
- Risotto al crostaceo

I PIATTI DI MEZZO

- Aragosta in bellavista
- Pesce spada a vapore alle erbe fini
- Finanziera
- Zampone fatto da noi già cotto
- Petto d'anatra affumicato con legno di melo
- Cotechino fatto da noi già cotto
- Fonduta di fontina d'alpeggio
 - Bagna cauda
- Piccole tortine ai porri
- Cestini con baccalà mantecato
- Cestini con fonduta di fontina d'alpeggio
 - Flan di cardi
 - Flan di spinaci
 - Flan di topinambur
 - Flan di zucca

I SECONDI PIATTI

- Pesci di mare in guazzetto di pomodoro
 - Baccalà alla livornese
 - Baccalà fritto
- Agnello sambucano da latte al forno
- Capponne ruspante in fricassea
- Capponne ruspante lessato
- Brasato di manzo al Barolo
- Gran filetto di vitella di Fassona su atipico guazzetto di carciofi alla Baudracco
 - Coniglio alla ligure
- Bocconcini di pollo al curry con riso pilaf
 - Cinghiale al civèt
 - Camoscio al civèt
 - Roast beef
- Polpettine di agnello alla menta
- Bollito di vitella

I CONTORNI

- Verdure varie stufate
(ad esempio puntarelle, cime di rapa)
- Purè di patate
- Verdure varie a vapore
(ad esempio carciofi)
- Lenticchie di Castelluccio
- Polentini

I DOLCI

- Crème caramel
- Bunet
- Pere Martin Sec al vino rosso
- Panettone genuino di un piccolo Artigiano

Salumi di nostra produzione:

- Prosciutto cotto e cotto alle erbe
- Salame crudo speciale
- Pancette varie, lardo stagionato e guanciale
- Salame cotto, zampone e cotechino

I nostri volatili sono ruspanti

- Selezione accurata di formaggi di pastori italiani e stranieri che allevano con metodo distensivo e producono rispettando la natura del latte
- Salame di pura oca stagionato
- Tartufo bianco d'Alba



LA GASTRONOMIA BAUDRACCO
AUGURA A TUTTI UN BUON NATALE E UN FELICE 2025