

A Menù di nostra produzione

GLI ANTIPASTI

LE NOSTRE BIGNOLE SALATE

- Funghetti ai porcini
- Chantilly di mousse di gamberi
- Chantilly di tomino fresco ed erbe fini
- Bignè al salmone affumicato
- Bignè tonnato
- Bignè al paté di fegato
- Bignè alla mousse di prosciutto cotto di nostra produzione
- Bignè ai porri
- Bignè alla fonduta di fontina d'alpeggio
- Bignè al Roquefort

- Funghi porcini in composta
- Bloc de foie gras de canard
- Bloc de foie gras d'oie
- Amorini di peperone
- Trancio di paté di fegato
- Meline di tonno
- Spumoncini di prosciutto fatto da noi
- Biscotto di trota salmonata
- Uova ripiene
- Gamberi & carciofi
- Insalata mediterranea
- Gamberi lessi
- Alici marinate
- 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
- Barilì (stecco salato da passeggio)

I PRIMI PIATTI

- Pasta e fagioli
- Minestrone di verdure fresche
- Brodo di cappone
- 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 Dolchezza
- Salsa rosa
- Maionese

LA PASTA FRESCA

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

CONDIMENTI

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

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
- Quenelle di baccalà mantecato
- Flan di cardi
- Flan di spinaci
- Flan di topinambur

I SECONDI PIATTI

- Pesci di mare in guazzetto di pomodoro
- Baccalà alla livornese
- Agnello sambucano da latte al forno
- Cappone ruspante in fricassea
- Cappone ruspante lessato
- Brasato di manzo al Barolo
- Gran filetto di vitella di Fassona su atipico guazzetto di carciofi alla Baudracco
- Coniglio disossato alla Riviera
- Cinghiale al civet
- Camoscio al civet
- Roast beef
- Polpettine di agnello al sughetto buono buono
- 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 2026