

Il 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 fondata di fontina d'alpeggio*
- *Bignè al Roquefort*
- *Funghi porcini in composta*
- *Bloc de foie gras de canard*
 - *Bloc de foie gras d'oise*
 - *Amorini di peperone*
 - *Trancio di patè di fegato*
 - *Meline di tonno*
- *Spumoncini di prosciutto fatto da noi*
 - *Biscotto di trota salmonata*
 - *Uova ripiene*
 - *Gamberi & carciofi*
 - *Insalata mediterranea*
 - *Gamberi lessi*
 - *Alici marine*
 - *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 passeggi)*

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 Dolcezza*
 - *Salsa rosa*
 - *Maionese*

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, 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 fritassea*
 - *Cappone ruspante lesso*
 - *Brasato di manzo al Barolo*
- *Gran filetto di vitella di Fassona su atipico guazzetto di carciofi alla Baudracco*
 - *Coniglio disossato alla Riviera*
 - *Cinghiale al civét*
 - *Camoscio al civét*
 - *Roast beef*
- *Polpettine di agnello al sughereto 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