

Il Menù di nostra produzione

GLI ANTIPASTI

LE NOSTRE BIGNOLE SALATE

- Funghetti ai porcini
- Chantilly con mousse di gamberi
- Chantilly con tommino fresco ed erbe fini
- Bigné al salmone affumicato
- Bigné tonnato
- Bigné al paté di fegato
- Bigné alla mousse di prosciutto cotto di nostra produzione
- Bigné ai porri
- Bigné alla fonduta di fontina d'alpeggio
- Bigné al Roquefort
- Funghi porcini in composta
- Bloc de foie gras de canard
 - 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
 - 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 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
- Fonduta di fontina d'alpeggio
- Bagna cauda
- Piccole tortine ai porri
- Quenelle di baccalà mantecato
- Flan di cardi
- Flan di spinaci
- Flan di topinambur

I SECONDI PIATTI

- Pesci di mare in cartoccio
- 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
- 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 FELICE 2026