



*1° Compleanno HACM
Case Sparse, 26 Luglio 2014*

I pesci della nostra tradizione in un mare di Cieck

Faux Poisson

Polpetta di patata arricchita da ventresca di tonno e maionese

Fantasia di pesci della tradizione piemontese

Storione e trota marinati, crocchetta di patate e merluzzo, frittura di Gamberetti, "Pesciolin en carpiun", "Anciue al Bagnet verd e rus"

Risotto alle erbe delle rive e dei torrenti montani arricchito da un piccolo intruso marino

Risotto vialone nano mantecato alle erbe profumate e accompagnato da gamberi marinati.

Un'anguilla da Re

Ispirata a una ricetta di Giovanni Vialardi, capocuoco di Carlo Alberto e di Vittorio Emanuele II.
Raviolo di anguilla con patate, crema al basilico e fumetto di pesce ai profumi di tartufo.

Sorbetto Cieck

"Truta al fen ciuc"

Filetto di trota cotto nel fieno profumato alle erbe fini, servito con zabajone salato al ristretto di Cieck e verdure di stagione al vapore

Una "Pesca" ... miracolosa

Pesche cotte al forno ripiene di cioccolato e amaretti su un letto croccante e accompagnate da un fresco gelato

Golosità Naskira