

Riportiamo la descrizione del menù tipo tratta dal libro "Guida delle Osterie d'Italia 2006" prodotta da Slow Food.: *...Ben preparati gli antipasti: frittatina di verdure, patè di fegatini, prosciutto con salsa alle erbe, tonno di gallina, caponet, peperoni in bagna cauda, tomini e acciughe al verde. Non manca mai un risotto ( sempre carnaroli) e spesso ci sono gnocchi al raschera o al castelmagno e agnolotti del plin. I secondi sono più impegnativi nella stagione fredda (stracotto, brasato, bocconcini di cinghiale) e più leggeri d'estate (flan di verdure, roast-beef, insalata di pollo, formaggi di alpeggio). Si conclude con un'eccellente torta al cioccolato, sorbetti fatti in casa, crema allo zabaione con paste di meliga.*

*Il rosso della casa è di buona qualità (Cantina Sociale di Vinchio e Vaglio), ma la piccola e ordinata carta denota un occhio competente nel rispettare il rapporto qualità-prezzo, con la sorpresa di qualche etichetta di alto livello.*