

Gli Antipasti

- ➔ Antipasto del Pescatore con: Girella di trota del Lago in carpione – Insalatina di pesce persico al profumo di arancia – Tartare di salmerino con crema al rafano – Crostino di polenta e filetto di missoltino
- ➔ Testina di vitello fassone piemontese, candita e Gamberi rossi di Sicilia, in padella
Incontro di sapori creato pensando al 150° Anniversario dell'Unità d'Italia
- ➔ Cofanetto di pasta sfoglia con cappesante scottate e punte di asparagi
- ➔ Terrina di polipo con patate rosse tiepide e insalatina di carciofi della Riviera
- ➔ Culatello di montagna con tortino alla caciotta di capra Ossolana
- ➔ Petali di bue marinato, su misticanza di piccole verdure e bavarese ai fagioli borlotti.
Gocce di aceto balsamico
- ➔ Croccante alle verdure con sformato di patate e cime di rapa su specchio di zafferano

I primi piatti

- ➔ Risotto Carnaroli con filetti di pesce persico ed erbe fini
Il piatto tradizionale dell'Albergo Ristorante Verzano
- ➔ Maltagliati al ragôut di gamberi e pomodorini, su crema di broccoli
- ➔ Fettuccine all'uovo con fricassea di astice profumata al curry
- ➔ Ravioli di ricotta al radicchio tardivo e barbabietole, lucidati alla crema di parmigiano stravecchio
- ➔ Trofiette caserecce al pesto di carciofi e pecorino, con guancia affumicata
- ➔ Mezzi ziti in padella con vellutata di ceci e bocconcini d'oca stufata
- ➔ Crema di patate e porri di Cervere con code di gamberi d'acqua dolce

I secondi piatti di pesce

- ➔ Filetto di lavarello dorato alla moda dell'Albergo Ristorante Verzano
- ➔ Dorso di luccioperca rosolato ai fiori di timo, con salsa ai fagioli cannellini e tartufo nero invernale
- ➔ Pesce san Pietro scottato all'olio extravergine su passatina di cavolo ed essenza di crostacei
- ➔ Pavé di rombo cotto al forno con ratatouille di carciofi

I secondi piatti di carne

- ➔ Guancia di vitello stracotto al Gattinara e cristalli di sale dell'Himalaya
- ➔ Carré di maialino da latte laccato ai profumi d'Oriente con timballo di riso basmati
- ➔ Filetto di vitellone piemontese in crosta di porcini secchi con cappuccino di sottobosco
- ➔ Tagliata di agnello del Vergante su letto di purea di fave