

MENU TRAPPA 25€ - PASQUETTA

Gli ingredienti di base provengono dai produttori della rete [Slow Food Travel Montagne Biellesi](#) o del territorio, selezionati per la loro qualità che comprende il gusto, l'attenzione per l'ambiente, la salute e un giusto prezzo.

Antipasto misto, che comprende:

- Castagne affumicate di Bagneri con lardo e miele
- Burro a latte crudo della valle Elvo e acciughe
- Salame di bovina Pezzata Rossa d'Oropa
- Salame di suino *mula* della Baraggia
- Patate della Trappa
- Frittatine con erbe spontanee

Alternative per vegetariani: castagne con ricotta e miele, frittelle di ceci con erbe, verdura di stagione.

Piatto principale, a scelta tra:

- Polenta concia "*grisa*" (polenta con erbe spontanee con burro e toma)
- Polenta "*grisa*" e spezzatino di Pezzata Rossa d'Oropa

Dolce, a scelta tra:

- Torta di grano saraceno e nocciole con marmellata di mele
- Crostata con marmellata di mirtillo

Pane da farina di frumento biologico macinata a pietra, impastato con pasta acida e cotto in forno a legna.

Acqua

¼ di vino rosso o bianco

EXTRA:

Formaggio - Tome della Valle Elvo, maccagno (5€)

INGREDIENTI e PRODUTTORI

- > **Burro del Presidio:** Azienda Agricola Tiziana Ramella (Sordevolo)
- > **Burro del Presidio e toma magra:** Azienda Agricola Rosso Baietto (Netro)
- > **Toma grassa:** Azienda Agricola Nella Lovera di Sordevolo (Baghi)
- > **Maccagno:** Azienda Agricola Cascina Pralba (Pettinengo)
- > **Castagne essiccate nella graa:** Ecomuseo della Civiltà Montanara di Bagneri (Muzzano)
- > **Miele:** Apicoltura Alessandro Castello (Netro) L'Aperitiva, Apicoltura nomade (Camburzano)
- > **Nocciole:** Azienda Agricola La Bessa (Magnano)
- > **Salame di vacca e spezzatino:** Cascina Eremiti (Andorno Micca)
- > **Lardo e salame di maiale:** Azienda Agricola La Bruera (Cossato)
- > **Farina per polenta:** *Mulin 'dla Sareja* (Netro)
- > **Farina per dolci:** da frumento della rete Rete TeriTori macinata a pietra da Agrimulino Vallini (Biella)
- > **Farina di grano saraceno:** Gattinera Farm (Salussola)
- > **Verdure di stagione:** Azienda Agricola Il Chioso (Vigliano Biellese)
- > **Erbe per la polenta *grisa*:** Prati della Trappa
- > **Pane:** Viva Bakery (Biella)
- > **Vino sfuso:** Canavese rosso o Erbaluce dell'Azienda Agricola Pozzo (Viverone)