

SELEZIONE APERITIVO *Cheers!*

COCCHI - COCCONATO (AT) COCCHI Brut Spumante Metodo Martinotti <i>70% Pinot Nero, 30 % Chardonnay</i>	€ 4,00
CONTRATTO - CANELLI (AT) MILLESIMATO Spumante Pas Dose' Metodo Classico 2013 <i>80% Pinot Nero, 20% Chardonnay affinati sui lieviti 48 mesi</i>	€ 6,50
CENTO ACRI - ORTA SAN GIULIO (NO) IDROMELE Acacia Secco <i>Idromele secco di nostra produzione 100% acacia</i>	€ 3,50
G.L.E.P. BEVERAGES - BORGOMANERO (NO) AMERICANO <i>Cocktail Americano realizzato con Bitter Rosso "SPINTO", Vermouth Rosso "VANDALO" e Soda</i>	€ 7,50
GIN BORDIGA - CUNEO (CN) GIN OCCITAN <i>Gin aromatico prodotto con erbe occitane Piemontesi servito con Acqua Brillante Recoaro in abbinamento</i>	€ 8,00
GIN MALFY - MONCALIERI (TO) GIN ROSA <i>Gin prodotto con erbe botaniche Piemontesi, aromatizzato con infusione di Pompelmo Rosa, servito con Acqua Brillante Recoaro in abbinamento</i>	€ 10,00

FORNO AGRICOLO 100% TERRITORIO

Il “Forno Agricolo” nasce dall'esigenza
di promuovere il territorio con le sue piccole realtà artigiane
durante la crisi del Covid-19.

Inizia così un innovativo progetto culinario
preceduto da 8 anni di studio appassionato dell'arte bianca.

23/04/2020

#noiripartiamodalterritorio

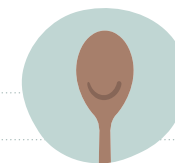
#imiglioriprodottiartigiani

Luigi Spilatozzi

MATERIE PRIME



VIVILO E CONDIVIDILO! Sostieni i produttori locali!



FARINE BIO di grano tenero	Mulino Sobrino, La Morra (CN)	@mulinosobrino
FARINA BIO di grano tenero	Mulino Marino, Cossano Belbo (CN)	@mulinomarino
POMODORO BIO	Coop. Agricola Allafonte, Prato Sesia (NO)	@allafonte_cooperativa
OLIO E.V.O.	Azienda Agricola Piero Veglio, Moncalvo (AT)	#olioveglio
FIORDILATTE E RICOTTA	Fattoria l'Agrifoglio, Bolzano Novarese (NO)	@lagrifoglioagri
BUFALA	Fattoria Facchi, Oleggio (NO)	@aziendaagricolafacchi
GRANA DEL PIEMONTE	Fattoria Fiandino, Villafalletto (CN)	@fattoriefiandino
VERDURE BIO	Orto Biologico Casaverde, Maggiate (NO)	@casaverdeortobiologico
MANZO E VITELLO	Azienda Agricola Annichini, Maggiora (NO)	@spacciocarnepaoloannichini
MAIALE	Azienda Agricola Valsesia, Sillavengo (NO)	@aziendaagricolavalsesia
SALUMI	Azienda Agricola Delorenzi Giuseppe	@ilbontaarmeno
TROTA della VAL D'OSSOLA	Ittica Sara Mittag, Domodossola (VB)	@mittagsee
UOVA	Azienda Agricola F.lli Preti, Cureggio (NO)	#uovapreti
RISO CARNAROLI d.o.p.	Azienda Agricola Barone, Ghislarengo (VC)	@baroneglo
NOCCIOLE i.g.p. PIEMONTE	Azienda Agricola La Venaria, Romagnano S. (NO)	@cascina_venaria
CIOCCOLATO e CACAO GREZZO	Audere Lacioccolata, Borgomanero (NO)	@auderelacioccolata
POLENTA di BEURA	Mulino San Giorgio, Beura Cardezza (VB)	@mulinosangiorgio
LATTE	Fattoria l'Agrifoglio, Bolzano Novarese (NO)	@lagrifoglioagri
BURRO	Azienda Agricola Baragiooj, Ameno (NO)	@baragioojaziendaagricola
PANNA	Coop. Agricola Allafonte, Prato Sesia (NO)	@allafonte_cooperativa
OLIO di OLIVA	Coop. Agricola Allafonte, Prato Sesia (NO)	@allafonte_cooperativa
OLIO di ARACHIDE e GIRASOLE	Coop. Agricola Allafonte, Prato Sesia (NO)	@allafonte_cooperativa
SALE	Coop. Agricola Allafonte, Prato Sesia (NO)	@allafonte_cooperativa
ZAFFERANO	La Terra dei Due Laghi, Briga Novarese (NO)	@la_terra_dei_due_laghi

Live it and share it











LA CUCINA

INSALATA DI FRUTTA E VERDURA 🥬 🍅 🌰 🍏	€ 12,00
Insalata di frutta e verdura con Nocciole di Romagnano Sesia e chips di Patata	
PALETTA DI COGGIOLA BY CLAUDIO MARABELLI 🥬 🐷	€ 12,00
Paletta di Maiale cotta, servita con Rafano grattato fresco	
BUFALA KM0 E CRUDO VIGEZZO SELEZIONE PIERINO BONA 🐷 🧴	€ 17,00
Bufala di Oleggio e Prosciutto Crudo affumicato della Val Vigizzo	
MAGATELLO DI VITELLO 🍳 🐟 🥩 🍏	€ 16,00
Magatello cotto a bassa temperatura, gocce di Salsa Tonnata e la nostra Mostarda di frutta	
CHIOCCIOLE DEL PIEMONTE CON POLENTA DI BEURA 🎯 🌾 🧴	€ 18,00
Chioccioline del Roero "Helix Aspersa" spadellate al Burro di Ameno, Aglio in camicia e Aromi, servite con Polenta morbida di Beura Cardezza	
BATTUTA DI MANZO, PISELLI E GRANA DEL PIEMONTE 🥩 🥬	€ 18,00
Manzo di Maggiora al coltello, servito con Crema di Piselli e Grana del Piemonte fattoria Fiandino	
FLAN 🌾 🥬 🍳 🧴	€ 15,00
Flan di Verdura Bio secondo stagione e Ricotta di Bufala di Oleggio, servito in crosta di zucchero, accompagnato da Tegola al Burro salato e Gelato al Latte della Fattoria Agrifoglio	

RICERCA. SELEZIONE. TERRITORIO

GNOCCHI DI PATATE E "MONOCOCCO" 🌾 🥩 🥬 🍅	€ 16,00
Gnocchi di patate fatti a mano con farina Bio di grani Monococco, serviti con ragù 100% Asino e Spinacino	
PASTA MISTA, VERDURE DELL'ORTO BIO E BURRATA 🌾 🥬 🍅 🧴	€ 16,00
Pasta mista del Mulino Marino, realizzata con Grano duro Senatore Cappelli, servita con Verdure Bio di Maggiate, scorzetta di limone, Basilico e Burrata di Bufala di Oleggio	

CARNI KMØ

- L'ASINO DELLA FATTUCCHIERA** (piccolissimo allevamento, la disponibilità varia settimanalmente)     € 26,00
Filetto d'Asino del Piemonte scottato in padella, riduzione di Fattucchiera Oatmeal Stout (birra Nera di Cavallirio), Patate e Cipolle al salto
- IL DIAFRAMMA DI MANZO ALLA DOPPELBOCK ELVO**    € 20,00
Diaframma di Maggiora cotto nella Birra Elvo, servito con verdure dell'Orto Bio e Cacao Grezzo di Audere
- LA TRIPPA DI VITELLO**    € 16,00
Trippa di Vitello delle nostre Colline cotta in umido con i Fagioli Borlotti, servita con Crostoni a lunga maturazione e Olio EVO "Origini" di Moncalvo
- LA GUANCIA DI MAIALE A LENTA COTTURA**     € 18,00
Guancia di Maiale di Sillavengo servita con Polenta morbida di Beura e gocce di Bagnetto Rosso
- IL LAMPREDOTTO IN BRODO**     € 16,00
4° stomaco del Bovino adulto, lessato lentamente sei ore, servito in Brodo con Verdure dell' Orto Bio, Crostini del nostro Pane e Toma selezione Eros Buratti. Grana del Piemonte Fiandino, Vino cotto e Olio EVO "Origini" di Moncalvo a piacere

SU MISURA

- OSSA AL FORNO (30 MIN.)**     € 20,00
Midollo di Manzo di Maggiora gratinato al Pane rafferma, accompagnato con Orzotto allo Zafferano di Briga Novarese, servito su di un Piatto disegnato e realizzato per noi dall'artigiana Emiliana Toniolo

PERCORSO DEGUSTAZIONE

- VIAGGIO TRA CUCINA E FORNO AGRICOLO** in 10 assaggi. 100% Territorio € 40,00
(Ai fini del corretto servizio il Percorso viene proposto a tutti i commensali del tavolo)

LEGENDA ALLERGENI (Per una corretta conservazione gli alimenti vengono sottoposti a trattamento termico secondo norme vigenti HACCP CE 852 del 2004)



uova



glutine



pomodoro



verdura



pesce



frutta



latticini



maiale



frutta
secca



cioccolato



manzo, vitello
o asino

FORNO AGRICOLO
100% TERRITORIO



Slurp!

IL PANINO AGRICOLO

PANE E MAIALE 🌾 🥛 🥬 🍅 🥚 🐷

Panino Home Made con farine Bio ai cereali Mulino Marino, Pulled Pork di Sillavengo cotto 10h a bassa temperatura nello smoker, Ortaggio Bio di Maggiate, Fiordilatte di Bolzano Novarese, Pomodorino Confit, Chips di Patata novella

€ 16,00

PANE E TROTA 🌾 🥛 🥬 🥚 🐟

Panino Home Made ai grani Piemontesi Bio e grano Arso Pietro Zito, Trota Ossolana Sara Mittag da noi marinata e affumicata al Ciliegio, Ortaggio Bio di Maggiate, Ricotta di Bufala di Oleggio, Chips di Patata novella

€ 18,00

IL DOPPIO CRUNCH

ALLA TRIPPA 🌾 🥛 🥬 🍅 🥓

Doppia sfoglia croccante realizzata con Impasto Bio di grani Piemontesi 48h ad alta idratazione, Trippa di Vitello delle nostre Colline, Ricotta di Bufala di Oleggio, Ortaggio Bio, Grana del Piemonte Fiandino, Olio EVO "Origini" di Moncalvo

€ 16,00

ALLA LINGUA DI MAIALE 🌾 🥛 🐷 🍅 🥬

Doppia sfoglia croccante realizzata con Impasto Bio di grani Piemontesi 48h ad alta idratazione, Lingua salmistrata di Coggiola by Claudio Marabelli, Fiordilatte di Bolzano Novarese fatto a mano, Scorzetta di Limone, Ortaggio Bio, Pomodorini Confit, Olio EVO "Origini" di Moncalvo e Basilico

€ 15,00

LA TEGLIA CROCCANTE (con tecnica dell'idrolisi)

POMODORO BIO, BURRATA DI BUFALA E BASILICO

Impasto Bio di grani Piemontesi 48h ad alta idratazione, Passata di Pomodoro Bio Allafonte, Burrata 100% Bufala di Oleggio, Grana del Piemonte Fiandino, Olio EVO "Origini" di Moncalvo e Basilico

€ 13,00

CRUDO DELLA VAL VIGEZO SELEZIONE PIERINO BONA E RICOTTA

Impasto Bio di grani Piemontesi 48h ad alta idratazione, Ricotta di Bolzano Novarese, Prosciutto affumicato della Val Vigizzo, Ortaggio dell'orto Bio secondo stagione, Olio EVO "Origini" di Moncalvo

€ 16,00

VERDURE DELL'ORTO BIOLOGICO, TOMA DI ARMENO E SQUACQUERELLO

Impasto Bio di grani Piemontesi 48h ad alta idratazione, selezione di Verdure dell'Orto Biologico secondo stagione, Toma del Bontà di Armeno, Squacquerello di Bolzano Novarese, Grana del Piemonte Fiandino, Olio EVO "Origini" di Moncalvo

€ 14,00

LA FOCACCIA METODO TESAURO

FOCACCIA TRIPLA

Impasto Bio di grani Piemontesi 24h con metodo Tesauro

1/3 Focaccia classica al rosmarino e Patate

1/3 Focaccia Pomodoro Bio, Fiordilatte di Bolzano Novarese e Basilico

1/3 Focaccia al Prosciutto Cotto di Sillavengo e Ricotta di Bufala di Oleggio

€ 12,00

FOCACCIA SQUACQUERELLO E SALAME DELLA DUJA

Impasto Bio di grani Piemontesi 24h con metodo Tesauro, Squacquerello di Bolzano Novarese, Salame della Duja di Sillavengo, Pomodorini Confit e Basilico

€ 13,00

Produzione Home Made di Pane a lunga maturazione e Grissini di Grano Arso

ACQUA Oligominerale microfiltrata

€ 3,00

CAFFÈ Torrefazione artigianale Comero Pratosesia

€ 2,00

COPERTO

€ 2,00

DESSERT

DOLCI

PESCA 🍏🥚🌰 € 6,00

Pesche ripiene all'amaretto cotte al forno

TAVOLOZZA 🌾🥚🌰🧀🍪 € 6,00

Tre assaggi di dolci fatti in casa

FRIABILE 🌾🥚🌰🧀 € 6,00

Biscotto alle nocciole di Romagnano Sesia
con crema al mascarpone

GIANDUJA 🌾🥚🧀🌰🍪 € 6,00

Il nostro gelato fior di latte servito
con crema calda al Gianduja Audere

AFFOGATO 🌾🧀🍪 € 6,00

Il nostro gelato fior di latte
servito con caffè e Fondente 75% Audere

NB. Possibilità di preparare dessert SENZA GLUTINE

@cucchiaio_di_legno | #ilcucchiaiodilegno | www.ilcucchiaiodilegno.com

VINI E IDROMELE AL CALICE

CARLIN DE PAOLO € 4,00

San Damiano d'Asti (AT)

MOSCATO D'ASTI d.o.c.g.

SERGIO GRIMALDI € 10,00

Santo Stefano Belbo (CN)

PASSITO "Montaldi" 100% Moscato

IL CUCCHIAIO DI LEGNO € 5,00

Orta San Giulio (NO)

IDROMELE Castagno Dolce 2017

*Idromele dolce di nostra produzione 100% Castagno,
affinato 5 anni, di cui 3 in botte di Rovere Francese usata*



MATERIE PRIME DESSERT

FARINE BIO di grano tenero	Mulino Sobrino, La Morra (CN)	@mulinosobrino
UOVA	Azienda Agricola F.lli Preti, Cureggio (NO)	#uovapreti
LATTE	Fattoria l'Agrifoglio, Bolzano Novarese (NO)	@lagrifoglioagri
BURRO	Azienda Agricola Baragiooj, Ameno (NO)	@baragioojaziendaagricola
PANNA	Coop. Agricola Allafonte, Prato Sesia (NO)	@allafonte_cooperativa
NOCCIOLE i.g.p. PIEMONTE	Azienda Agricola La Venaria, Romagnano S. (NO)	@cascina_venaria
CIOCCOLATO e CACAO GREZZO	Audere Lacioccolata, Borgomanero (NO)	@auderelacioccolata
RICOTTA	Fattoria l'Agrifoglio, Bolzano Novarese (NO)	@lagrifoglioagri
CAFFÈ	Torrefazione artigianale Comero, Romagnano Sesia (NO)	@torrefazione.caffe.comero
MIELE	Agriturismo Il Cucchiaino di Legno, Orta S. Giulio (NO)	@cucchiaino_di_legno
CONFETTURA	Agriturismo Il Cucchiaino di Legno, Orta S. Giulio (NO)	@cucchiaino_di_legno
PICCOLI FRUTTI	Agriturismo Il Cucchiaino di Legno, Orta S. Giulio (NO)	@cucchiaino_di_legno



VIVILO E CONDIVIDILO! Sostieni i produttori locali!

LEGENDA ALLERGENI

(Per una corretta conservazione gli alimenti vengono sottoposti a trattamento termico secondo norme vigenti HACCP CE 852 del 2004)



uova



glutine



frutta



latticini



frutta
secca



cioccolato