



Assapora la vita attraverso il palato

perché la felicità si trova nel gusto

della buona cucina, creata per il desiderio di rendere la tavola un momento particolarmente intenso nei suoi sapori ed esclusivo nella sua creazione.

Per rendere speciali questi momenti noi del gruppo Orientarsi ci affidiamo a un maestro dell'arte enogastronomica tipica del nostro territorio: lo Chef Angelino, il quale Vi condurrà attraverso la storia e il gusto di 5 regioni con le loro caratteristiche; Piemonte, Liguria, Valle d'Aosta, Lombardia ed Emilia Romagna.

Possiamo così creare per te e i tuoi invitati particolari avvenimenti, partendo dall'aperitivo per arrivare al dolce, magari gustato nell'antico scenario di un borgo medioevale.



Lo Chef Angelino, Nasce professionalmente frequentando l'Ist. Alberghiero di Trivero pur provenendo da una famiglia di pasticceri ed albergatori con quasi 200 anni di tradizione alle spalle. Una serie di importanti esperienze professionali in Europa gli consentono di maturare esperienze nei vari settori della gastronomia moderna giungendo alla gestione in proprio di varie attività di ristorazione ottenendo i maggiori consensi di critica e clientela internazionale.

Nel frattempo si specializza in cucina, pasticceria artistica e cioccolateria conquistando decine di piazzamenti da podio nei principali concorsi internazionali tra cui due medaglie di Bronzo ai Campionati Mondiali ed alle Olimpiadi Culinarie.

Ora si dedica alla libera professione svolgendo consulenze ed organizzando eventi, manifestazioni e corsi di cucina e pasticceria. Gli insegnamenti e le docenze in scuole ed istituti professionali sono garantiti anche da una solida base nella cultura gastronomica maturata grazie al collezionismo ed alla creazione di un proprio Museo di antichi testi ed oggetti gastronomici.

Le sue creazioni Le potete ritrovare attualmente nel:



**“Il ristorante che non c'è:
cuoco a domicilio per serate e piccoli eventi, servizi extra, scuola e corsi di cucina,
consulenze gastronomiche gestionali, pasticceria artistica....e molto altro!”**

**“Il piccolo Museo delle cose di cucina e pasticceria”
centro studi etnografici sulla storia della gastronomia,
biblioteca antiquaria ed emeroteca, consulenze
collezionistiche e museali, allestimento mostre ed eventi
culturali enogastronomici**



La proposta gastronomica prevede 3 differenti linee di cucina:

la linea “commerciale/turistica” in cui sono privilegiate le proposte classiche é destinata ad una clientela prevalentemente d'affari che frequenta il locale per la pausa pranzo nei giorni feriali. Piatti tipici rappresentativi di questa cucina sono le tagliatelle ai funghi porcini, le penette all'arrabbiata, la costoletta alla griglia, il misto griglia di verdure ecc.

-Alcune proposte per chi ama i piatti classici-



*Il Salmone affumicato con i crostini ed il
burro*

Le Penne al pomodoro od all'Arrabbiata

*Il Risotto :
Ai Funghi Porcini, alle Erbe Aromatiche ecc .*

*Le Tagliatelle :
al Pomodoro, ai Funghi Porcini ecc .*

La Braciola di Maiale ai ferri

*La Costoletta di Vitello burro e salvia od al Pepe
Verde*



*L'Arista alla griglia con Salsa Aurora
Le Lumache alla Parigina (la dozzina)
Il Misto Griglia di Verdure
La “Tagliata” di Manzo del Texas*

Patate aromatizzate alle erbe ed arrostate al forno

Per quella clientela che invece ha esigenze e gusti piú di ricerca gastronomica viene proposta una cucina definita "moderna" in cui vengono proposti piatti prevalentemente legati al territorio piemontese ma che sono stati frutto di alcune elaborazioni finalizzate a rendere gli stessi piú appetibili ed in linea con le attuali tendenze enogastronomiche moderne. Esempio tipico possono essere la mousse di carni bianche, il rotolino di coniglio disossato con le mele renette, gli "stracci" di castagne ai funghi porcini (sorta di tagliatelle di farina di castagne), il risotto ai fiori di zucca, il petto d'anatra al dolcetto e melograno, il pesce fresco del giorno (secondo mercato) ecc

-Breve selezione di piatti di ispirazione classica, moderna o creativa -

ANTIPASTI

"La" Tavolozza dei tomini di Candelo
Terrina di Fagiano ai pistacchi ed insalatina novella all'aceto balsamico e lamponi
Brioche croccante tiepida alla fonduta di tomette giovani
gamberetti all'aglietto flambati al Whisky
"Il Tris" dello Chef

PRIMI PIATTI

Risottino alle erbe aromatiche
Zuppa di cipolle gratinata nella pagnotta
Tortelloni di Boragine e ricotta
Tagliatelle fresche alle verdure brasate ed olio d'oliva

SECONDI PIATTI

Coscia d'Anatra in Confit e sformato di erbe di campo
Costolette di Agnello ai ferri con filetti di peperone arrostito alla mentuccia
Filetto di Branzino al vapore, verdure stufate all'extravergine
Rotolino di coniglio disossato e farcito alle mele renette
Stracotto di Cervo al civét con polenta arrostita



La terza ed ultima proposta prevede invece un menú piuttosto particolare in cui si trovano una piccola serie di piatti del territorio fedelmente riproposti per accontentare quella grossa fascia di clientela che sempre piú cerca di riscoprire i gusti e le tradizioni gastronomiche del tempo che fú. Il Sancarlín, la masciutta, il risotto in cagnone, la zuppa mituná, lo stracotto d'asino, la paletta con la mostarda di mele....

Un discorso a parte meritano i dolci, in cui bisogna tenere presente che lo chef é anche ottimo pasticciere vincitore di importanti concorsi internazionali in questo specifico settore,...quindi...!! Bavarese alla vaniglia e semi di papavero, tris di mousse di cioccolato, parfáit semifreddo alle nocciole con salsa fondente, "La" tavolozza dei dessert, aspic di caki e fonduta di marroni...

La Cantina é rappresentata da circa 100 etichette prevalentemente piemontesi e venete tra cui una buona selezione di vini da dessert.

**-Breve selezione di proposte gastronomiche del territorio Biellese
frutto di un'attenta ricerca delle tradizioni e dei prodotti tipici
del tempo che fú-**

SALAM 'D LA DÖJA E LARDO DI CASCINA	salame conservato sotto grasso in olle di terracotta e lardo a fette
MASCIUTTA	fesadi manzo mantenuta in salamoia e condita con scaglie di formaggio ed olio d'oliva
SANCARLÍN o FRACHÉT	impasto di tomini freschi con aglio, erbe aromatiche e grappa formaggio ed olio d'oliva
M'NESTRA ED'RIS, URTIJE E RIUNDELE	minestra di riso, ortiche e malva
FRITA' ROGNÖSA (min. x2 pers.)	frittata con salam d'la doja
POLENTA E FURMAG	polenta a fette e formaggio al forno
TURTA 'D PAN E LACC	torta di pane raffermo con latte, uova, amaretti e zucchero
LA "FIOCA"	"la neve", ovvero l'ile flottante francese in terra biellese...

E per addolcire il palato lo chef Angelino propone La Carta Golosa

*Il tris di mousse al cioccolato, ovvero
bianco, latte e fondente
Semifreddo al moscato e meringa alla mentuccia*

*Ile Flottante al caramello
"Lo" Zabajone tiepido con i biscottini
Torta Tatin alle banane
Mousse extrabitter profumata al Fernet Menta*

*Panna cotta al Ratafia' d'Andorno e Canestrelli Biellesi
Frutti di bosco gratinati al forno*

