



La cucina tipica del Canavese offre numerosi antipasti, piatti di primo e di secondo, delicati e appetitosi dessert.

Antipasti. Tra le basi più tipiche degli antipasti locali ci sono, per esempio, la fonduta e la bagna caoda: La Tettoia le ripropone entrambe molto spesso (soprattutto tra autunno e primavera), abbinandole a tortini di pasta sfoglia, sformati di verdure, vol au vent. Le antiche famiglie di Bienca e di Chiaverano hanno tramandato due ricette contadine, i capunet (involtoni di cavolo verza) e le cipolle ripiene dolci, che un tempo le massaie preparavano a casa e poi portavano a cuocere presso il forno del panettiere; la cottura avveniva dopo che il pane era stato sfornato, con il residuo calore della fornace. La Tettoia ha fatto delle cipolle ripiene dolci il suo cavallo di battaglia, riproponendo gli stessi ingredienti di una volta e rispettando la cottura prolungata a bassa temperatura; questo procedimento permette l'amalgama dei sapori contrastanti di cipolla, amaretto dolce, parmigiano, uva sultanina, pane raffermo e uova, per un antipasto dal gusto davvero originale.

Secondi. Il fritto misto alla Piemontese non ha certo bisogno di presentazioni; alla Tettoia lo realizziamo con particolare attenzione per la qualità della panatura e delle pastelle, in modo che ogni alimento resti asciutto e croccante, senza aver assorbito troppo olio. E soprattutto badiamo alla eccellente qualità dell'olio di oliva, perché il fritto misto risulti leggero e digeribile. Di solito proponiamo un fritto misto costituito di sette elementi dolci e sette salati, ma sono molto apprezzati e richiesti anche il Piccolo fritto misto (una versione ridotta del precedente) e il Fritto misto giovane.