

# **MENU' ASSOCIAZIONI E GRUPPI SPORTIVI AUTUNNO-INVERNO 2021/2022**

**Gentile cliente, la informiamo che:**

**Il prezzo comprende:**

- ✓ quanto è riportato nel menù
- ✓ bevande senza limiti quantitativi
- ✓ I.V.A. e servizio
- ✓ stampa dei menù
- ✓ disponibilità per premiazioni, microfono o radiomicrofono

**Il prezzo non comprende:**

- ✓ il servizio bar, i liquori, gli addobbi floreali personalizzati
- ✓ i bambini da 0 a 3 anni non pagheranno, ma sono da conteggiare come posto
- ✓ i bambini dai 4 ai 10 € 20,00 con possibilità di menù baby
- ✓ aperitivi e stuzzichini con prosecco brut, cocktail analcolico alla frutta, pizzette di sfoglia e varietà di sfogliatine calde, scaglie di grana.
- ✓ Possibilità di un aperitivo più ricco da concordare.

*La conferma della scelta del menù va comunicata possibilmente con un anticipo di 15 giorni dalla data del banchetto, come eventuali esigenze riguardanti l'allestimento della sala e alla composizione e disposizione dei tavoli.*

*Vi saremo grati se ci comunicherete il numero delle persone almeno 8 giorni prima, eventuali variazioni successive (entro il massimo del 10%) saranno accettate solo se comunicate entro e non oltre 48 ore prima del banchetto. Purtroppo le assenze senza preavviso saranno conteggiate al 50%.*

*Grazie per la collaborazione.*

# **Menù 1**

*Speck tirolese  
Salumi casarecci  
Lonzino stagionato alle erbe  
Insalatina di sedano rapa, prosciutto e gruviera*



*Riso Carnaroli al Nebbiolo mantecato alla toma di Piode*



*Ravioli del plin alla piemontese*



*Tagliata di galletto ai profumi d'autunno  
Patate al forno*



*Bavarese alla panna con caramello all'arancia*



*Caffè e correzioni*

## **Vini in abbinamento:**

*Bianco "Scintille di luna" (da uve Erbaluce e chardonnay)  
Colline Novaresi doc "Sfurnot"  
Minerale*

## **Tutto compreso € 30,00**

*Aggiungendo l'aperitivo +€ 3,00 a persona (vedi nota informativa)  
Sostituendo il dessert con la torta personalizzata  
lo spumante brut e moscato + € 3,00 a persona*

## **Menù 2**

*Prosciutto di Parma  
Mocetta Valsesiana al sedano e funghetti  
Verdurine in agrodolce  
Tomino di malga con confettura di cipolle di Tropea*



*Risotto con il petto di faraona alla Vespolina*



*Trofiette di pasta fresca con salsiccia e carciofi*



*Filettino bardato al lardo di Arnad al ristretto di Nebbiolo e melograno  
Patate al rosmarino*



*Tagliata di galletto all'arancia e scaglie di cioccolato fondente  
Zucchine dorate*



*Bonnet alla piemontese*



*Caffè e correzioni*

### **Vini in abbinamento:**

*Bianco "Scintille di luna" (da uve Erbaluce)  
Colline Novaresi doc "Croatina"  
Minerale*

### **Tutto compreso € 35,00**

*Aggiungendo l'aperitivo + € 3,00 a persona (vedi nota informativa)  
Sostituendo il dessert con la torta personalizzata  
lo spumante brut e moscato + € 3,00 a persona*

## **Varianti agli antipasti**

*Bresaola con rucola e scaglie di Bitto*  
*Pan di segale con la "fidighina"*  
*Crostino di pane alle noci con lardo di Arnad e gocce di miele*  
*Timballo di insalata russa*  
*Insalata Valsesiana : (sedani, funghetti, toma, guanciaie e crostini di pane)*  
*Tomino fresco mantecato con cipolla di Tropea*  
*Tomino filante nello speck croccante sulla verza stufata*  
*Salamino cotto nel vino rosso con verze stufate*  
*Salsiccia o cotechino con i borlotti*  
*Cotechino gratinato alla fonduta*  
*Raviolo di sfoglia al cotechino*  
*Crostone di polenta con i porcini*  
*Sfogliata al radicchio e scamorza*  
*Sfogliata di verdure con salsa al peperone dolce*  
*Tortino di sfoglia con zucca e zola*  
*Tartelletta di sfoglia con fonduta e funghi*

## **Varianti ai primi piatti**

*Risotto ai tre filetti marinati al Nebbiolo*  
*Risotto alla zucca zola e zenzero*  
*Risotto alla Paniga (funghi e crema di tartufo)*  
*Risotto sfumato all' Arneis alla fonduta di Castelmagno*  
*Risotto al rosso di Boca mantecato alla toma del Mottarone*  
*Rombi alla julienne di verdure e porcini*  
*Cortecce di pasta fresca alla carbonara di verdure*

## **Varianti ai secondi piatti**

*Lombetto gratinato ai porcini e toma del Mottarone*  
*Racchetta di vitello al forno ed erbe aromatiche (tagliato in sala)*  
*Sottopaletta di manzo "garonnese" al rosso di Boca*  
*"Aletta di vitello" marinata alla birra cotta lentamente al forno*  
*Scottona cotta lentamente all'Arneis e verdure alla medievale*  
*Filettino con cuore di radicchio e Asiago in fascia di speck*  
*Tagliata di manzo limousine al pepe verde*  
*Tagliata di petto di pollo con rucola al profumo di scalogno*

## **Alternative dessert di nostra produzione**

*Trancio di gelato al fior di latte con amarena e croccantino*

*Trilogia di sorbetti: pera Williams, mela verde, limoni di Sorrento*

*Bavarese al caffè*

*Coppa di gelato fatto in casa con cioccolato fondente e zabaglione*

*Trancio di gelato fatto in casa variegato al cioccolato pralinato alla nocciola*

**N.B. ALCUNE VARIANTI POSSONO INFLUIRE IN PIU' O IN MENO NELLA  
DETERMINAZIONE DEL PREZZO**