

## **INFORMATIVA AUTUNNO-INVERNO 2021-2022 INDICATI PER PRANZI DI FAMIGLIA E RICORRENZE**

*I menù proposti sono realizzabili per un minimo di 10 persone.*

*Il prezzo comprende:*

- *Il menù da voi scelto*
- *Vini in abbinamento senza limiti di quantità*
- *Dolce personalizzato per i menù 3 e 4*
- *Stampa dei menù*
- *Composizioni floreali sui tavoli fornite dal ristorante*
- *IVA e servizio*

*Il prezzo non comprende il servizio bar e gli addobbi floreali personalizzati.*

*Per i menù nr 3 e nr 4 disponiamo di sale in esclusiva per un minimo di 30-50 e 60-70 persone, da allestire con tavoli reali, rotondi e copri sedia: il tutto compreso nel prezzo.*

*I bambini da 0 a 3 anni non pagano anche se consumano ma vanno comunque conteggiati come posto; per i bambini da 4 a 8 anni il prezzo è di € 20,00 con eventuale menù bimbi a disposizione.*

*E' importante segnalare se qualche Vostro ospite ha delle intolleranze alimentari.*

*Gli aperitivi e stuzzichini comprendono: prosecco, cocktail analcolico alla frutta, scaglie di grana, bruschette con pancetta stufata e salumi caserecci.*

***Possibilità di un aperitivo più ricco nel giardino d'inverno oppure nella caratteristica cantina di nonno Paniga***

***Possibilità di variare il menù da voi scelto con altri piatti da concordare***

*La conferma della scelta del menù va comunicata possibilmente con un anticipo di 10 giorni dalla data del banchetto, come eventuali esigenze relative e alla composizione e disposizione dei tavoli.*

*Il numero delle persone va comunicato entro 8 giorni prima, eventuali variazioni successive (entro il massimo del 10%) verranno considerate solo se comunicate entro e non oltre 48 ore prima del banchetto, per non dover conteggiare gli assenti al 50%.*

*Grazie per la collaborazione.*

# *Menù 1*

*Prosciutto di Langhirano  
Speck tirolese  
Lonzino stagionato alle erbe  
Insalata dello chef*



*Riso Carnaroli sfumato all'Erbaluce con radicchio e scamorza*



*Agnolotti tipici alla Piemontese*



*Tagliata di galletto alla crema di porcini*

*Patate al forno*



*Soufflé al cioccolato e pere*



*Caffè e correzioni*

## **Aperitivi e stuzzichini:**

*Prosecco, cocktail analcolico alla frutta,  
scaglie di grana, salumi caserecci,  
bruschette con la pancetta stufata*

## **Vini in abbinamento:**

*Bianco Scintille di luna  
Colline Novaresi doc "Sfurnot"  
Minerale*

***Tutto compreso € 36,00***

*(Sostituendo il dessert con la torta personalizzata,  
lo spumante brut e moscato + € 2,00 a persona*

## **Menù 2**

*Capocollo di Montalcino  
Spallotto affumicato artigianalmente alle erbe  
Verdurine in agrodolce  
Petalò di indivia con robiola e confettura alle cipolle di Tropea*



*Risotto ai funghi porcini mantecato alla toma di Piode  
e burro d'alpeggio*



*Trofie di pasta fresca con gamberetti, melanzane e datterini*



*Filettino rosolato al lardo di Arnad alla riduzione di Boca e melograno  
Tortino di patate*



*Semifreddo alla nocciola*



*Caffè e correzioni*

### **Aperitivi e stuzzichini:**

*Prosecco, cocktail analcolico alla frutta,  
salumi caserecci ,scaglie di grana,  
bruschette con la pancetta stufata.*

### **Vini in abbinamento:**

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

**Tutto compreso € 38,00**

**(Sostituendo il dessert con la torta personalizzata,  
lo spumante brut e moscato + € 2,00 a persona)**

## Menù 3

Prosciutto di Parma  
Pane all' uvetta e noci con lardo di Arnad e nocciola al miele  
Bresaola della Valtellina con rucola e Casera  
Tomino fresco con confettura alle cipolle di Tropea



Tarteletta di sfoglia con funghi e fonduta



Risotto sfumato al rosso di Boca e toma del Mottarone



Cortecce di pasta fresca ai carciofi e salsiccia di Bra



Filetto di ombrina con pomodorini, capperi e timo  
Cubetti di patate al forno

### Oppure

Aletta di vitello all' Arneis cotta lentamente al forno  
Spicchi di patate al rosmarino



Sorbetto al limone di Sorrento



Dolce (da concordare)



Caffe e liquori

### Aperitivi e stuzzichini:

Prosecco, cocktail analcolico alla frutta,  
salumi caserecci, scaglie di grana,  
bruschette con la pancetta stufata.

### Vini in abbinamento:

Bianco Sauvignon blanc doc  
Colline Novaresi doc "Croatina"  
Spumante brut e Moscato  
Minerale

**Tutto compreso € 43,00**  
(con entrambi i secondi € 45,00)

## **Menù 4**

*Salmone dei fiordi norvegesi agli agrumi con noci e mele*

*Gamberi sgusciati all' imperiale*

*Timballo di primo sale, ventresca e rapanelli*

*❧*

*Tarteletta di sfoglia con paté caldo di baccala*

**Oppure**

*Ovetto di quaglia nel nido di ortaggi e dressing allo yogurt*

*Terrina di cacciagione ai pistacchi di Bronte*

*Tartara di manzo all' albese e veli di Bra*

*❧*

*Tarteletta di sfoglia con cotechino alla fonduta*

*❧*

*Risotto ai profumi d' Autunno*

*(con funghi e crema di tartufo)*

*❧*

*Grappolo di gnocchetti alla Vespolina su vellutata allo zafferano*

*❧*

*Zuppierina di pescato ai sapori orientali racchiusi nella sfoglia*

*❧*

*Fracosta di manzo piemontese alla riduzione di Gattinara e melograno*

*Patate rustiche al rosmarino*

*❧*

*Sorbetto di pera Williams alla grappa di monovitigno*

*❧*

*Dolce (da concordare)*

*❧*

*Caffè e liquori*

**Aperitivi e stuzzichini (vedi nota info)**

*Prosecco, cocktail analcolico alla frutta,*

*salumi caserecci ,scaglie di grana,*

*bruschette con la pancetta stufata.*

**Vini in abbinamento:**

*Erbaluce di Caluso docg*

*Colline novaresi doc "Nebbiolo "*

*Prosecco di Valdobbiadene docg*

*Moscato d'Asti docg*

**Tutto compreso € 50,00**