

NOTA INFORMATIVA PRIMAVERA-ESTATE 2021 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 della nostra selezione*
- *Dolce della ricorrenza*
- *Stampa dei menù*
- *Composizioni floreali sui tavoli fornite dal ristorante*
- *Iva e servizio*
- *Per i menù nr 3 e nr 4 disponiamo di sale in esclusiva per un minimo di 40-50 e 60-70 persone, da allestire con tavoli reali, rotondi e copri sedia.*

IL PREZZO NON COMPRENDE: *eventuali aggiunte al menù, servizio bar, liquori, addobbi floreali personalizzati, torte particolari e allestimenti.*

BAMBINI: *da 0 a 3 anni non pagano, 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.*

APERITIVI STUZZICHINI: *prosecco brut, cocktail analcolico alla frutta, pizzette di sfoglia, scaglie di grana e varietà di fritti (anelli di cipolla, mozzarelline panate, verdure pastellate, frittelle di zucchine e gamberi).*

SCELTA DEL MENÙ: *va comunicata possibilmente con un anticipo di 30 giorni dalla data del banchetto, come eventuali esigenze relative e alla composizione e disposizione dei tavoli.*

CONFERMA PRESENZE: *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%.*

INTOLLERANZE ED ALLERGIE: *Segnalateci le eventuali intolleranze alimentari dei vostri ospiti*

Grazie per la collaborazione.

Menù 1

Spallotto affumicato al legno di ginepro

Salame nostrano

Lonzino stagionato alle erbe

Insalatina dello chef:

(julienne di sedano rapa, tonno, prosciutto e gruviera)

Cortecce di pasta fresca alla carbonara di verdure

Ravioli del plin alla Piemontese

Tagliata di galletto alla birra con indivia scottata e profumata allo scalogno

Patatine al forno

Dolce da pasticceria artigianale

(personalizzazione da concordare)

Caffè e correzioni

Aperitivi e stuzzichini (vedi nota info)

Bianco "Scintille di luna" da uve erbaluce

Rosso Piemonte doc "Sfurnot"

Spumante brut e moscato

Minerale

Tutto compreso € 38,00

Menù 2

*Prosciutto di Parma
Bresaola della Valtellina con rucola e trucioli di Casera
Salame morbido di cascina
Tomino di malga con confettura di cipolle di Tropea*

»»»

Riso Carnaroli sfumato all' Arneis ed erbe di rupe

»»»

Trofie di pasta fresca con gamberetti, melanzane e datterini

»»»

*Filettino bardato al lardo di Arnad alla riduzione di Boca e ribes rosso
Tortino di patate*

Oppure

*Spigola spinata alla griglia su dadolata di pomodoro, olive taggiasche
Melanzane dorate*

»»»

*Dolce da pasticceria artigianale
(personalizzazione da concordare)*

»»»

Caffè e correzioni

Aperitivi e stuzzichini (vedi nota info)

Bianco "Scintille di luna" da uve Erbaluce

Colline novaresi doc "Croatina"

Spumante brut e moscato

Minerale

Tutto compreso € 40,00

Menù 3

*Salmone dei fiordi Norvegesi leggermente affumicato
Carpaccio di tonno ai sapori del sud
Insalatina di mare al basilico*

»»»

Tortino di sfoglia al forno con i gamberetti

»»»

Timballo di riso pilaf con il petto d' anatra

»»»

Boccoli di pasta fresca con Astice e crostacei

»»»

*Salmone norvegese ripieno di branzino
con vellutata allo zafferano su ratatouille di verdure*

Oppure

*Fracosta di manzo Limousine al profumo di scalogno e rosmarino
Patatine al forno*

»»»

Sorbetto ai limoni di Sorrento

»»»

*Dolce da pasticceria artigianale
(personalizzazione da concordare)*

»»»

Caffè e liquori

Aperitivi e stuzzichini (vedi nota info)

Sauvignon blanc doc

Colline novaresi doc "Vespolina"

Spumante brut extra dry Andreola

Moscato d' Asti docg

Minerale

**Tutto compreso € 43,00
(con entrambi i secondi € 45.00)**

Menù 4

*Veli di spada sulle insalatine con noci e pinoli
Timballo di primo sale, ventresca e rapanelli
Armonia di gamberi sgusciati con ananas e cocco*

€€€

Capasanta gratinata al pane aromatico

€€€

Riso Carnaroli al basilico, granella di nocciole dop e fonduta di Raschera

€€€

Sfoglie di pasta fresca alle delizie dell' orto e salmone

€€€

Zuppierina di mare ai sapori orientali racchiusi nella sfoglia

€€€

*Tagliata di Fassone piemontese ai tre pepi
Patatine e melanzane dorate*

€€€

Sorbetto di pera Williams alla grappa di monovitigno

€€€

*Dolce da pasticceria artigianale
(personalizzazione da concordare)*

€€€

Caffè liquori

Aperitivi e stuzzichini (vedi nota info)

Arneis Roero Az. Agr. Viglione

Colline novaresi doc "Nebbiolo "

Spumante brut extra dry Andreola

Moscato d'Asti docg

Minerale

Tutto compreso € 50,00