

## **INFORMATIVA AUTUNNO-INVERNO 2022-2023 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*
- stampa dei menù*
- composizioni floreali sui tavoli fornite dal ristorante*
- copriedia*
- iva e servizio*

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

*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 oppure rotondi. il tutto compreso nel prezzo.*

*I bambini da 0 a 2 anni non pagano anche se consumano ma vanno comunque conteggiati come posto; per i bambini da 3 a 9 anni il prezzo è di € 25,00 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**

*Spallotto affumicato al legno di ginepro  
Carpaccio di carni bianche in salsa tonnata  
Petalò di indivia con robiola e confettura alle cipolle di Tropea  
Insalata russa*

*❧*

*Riso Carnaroli con zucca e zenzero e trucioli di Bra*

*❧*

*Agnolotto piemontese al sugo di arrosto*

*❧*

*Filettino mignon in crosta aromatica*

*Patate al forno*

*❧*

*Dolce(da concordare)*

*❧*

*Caffè e correzioni*

## **Vini in abbinamento:**

*Bianco Scintille di luna( da uve Erbaluce)*

*Rosso Piemonte doc "Sfurnot"*

*Spumante brut e Moscato*

*Minerale*

***Tutto compreso € 39,00***

***Aggiungendo l'aperitivo +€ 2,00 a persona***

***(vedi nota informativa)***

## *Menù 2*

*Lonzino stagionato alle erbe  
"Fidighina" su crostino di pan di segale con confettura di fichi  
Bresaola della Valtellina con rucola e Casera  
Insalatina di sedano rapa, praga ed edamer*



*Paniscia novarese della nonna Savina*



*Fettuccine di pasta fresca alle noci*



*"Cappello del prete" marinato al Boca con dadolata di porcini  
Tortino di patate*



*Dolce(da concordare)*



*Caffè e correzioni*

### **Vini in abbinamento:**

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

***Tutto compreso € 41,00***

***Aggiungendo l'aperitivo +€ 2,00 a persona***

*(vedi nota informativa)*

## **Menù 3**

*Prosciutto di Parma*

*Pane all' uvetta e noci con lardo di Arnad e nocciola al miele*

*Mocetta valsesiana alle scaglie di formaggio ubriaco*

*Insalata boscaiola*

*❧*

*Crostata di porri e raclette con pagliuzze di porri*

*❧*

*Riso Carnaroli sfumato all'Arneis e funghi porcini*

*❧*

*Cortecce di pasta fresca con broccoli e salsiccia di Bra*

*❧*

*Filetto di salmone gratinato alle erbe*

*Ratatouille di verdure*

**Oppure**

*Filettino con cuore di radicchio e Asiago in fascia di speck*

*Spicchi di patate al rosmarino*

*❧*

*Dolce (da concordare)*

*❧*

*Caffè e correzioni*

**Vini in abbinamento:**

*Bianco Sauvignon blanc doc*

*Colline Novaresi doc "Croatina"*

*Spumante brut e Moscato*

*Minerale*

**Tutto compreso € 44,00**

**(con entrambi i secondi € 47,00)**

**Aggiungendo l'aperitivo +€ 2,00 a persona**

**(vedi nota informativa)**

## **Menù 4**

*Salmone dei fiordi norvegesi marinato agli agrumi su misticanza ,  
con arance ,noci e mele*

*❧*

*Tartelletta di sfoglia al baccalà e sesamo*

**Oppure**

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

*❧*

*Tortino di sfoglia alla fonduta e funghi*

*❧*

*Riso Carnaroli sfumato al rosso di Boca e toma di Mottarone*

*❧*

*Sfoglie di pasta fresca alla farina di kamut*

*Con verdure autunnali ,salsiccia e fiocchi di burrata*

*❧*

*Filetto di branzino e gamberi alla griglia  
su dadolata di pomodoro, capperi e timo*

*❧*

*Fracosta di manzetta prussiana alla birra con rucola e cipollotto*

*Patate rustiche al rosmarino*

*❧*

*Sorbetto di mela verde al Calvados*

*❧*

*Dolce (da concordare)*

*❧*

*Caffè e liquori*

### **Vini in abbinamento:**

*Erbaluce di Caluso docg*

*Colline novaresi doc "Nebbiolo "*

*Spumante brut Extra Dry Andreola*

*Moscato d'Asti docg*

**Tutto compreso € 53,00**

**Aggiungendo l'aperitivo +€ 2,00 a persona**

*(vedi nota informativa)*