

INFORMATIVA AUTUNNO-INVERNO 2020-2021 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 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
Caprino alle erbe aromatiche
Insalata dello chef*

0380

Riso Carnaroli sfumato all'Arneis con radicchio e scamorza

0380

Cortecce di pasta fresca ai carciofi e salsiccia di Bra

0380

Tagliata di galletto alla crema di porcini

Schiacciatina di patate

0380

Soufflé al cioccolato e pere

0380

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

*Prosciutto di Parma
Lonzino stagionato alle erbe
Verdurine in agrodolce*

Petalo di indivia con tomino fresco e confettura di cipolla di Tropea

0380

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

0380

Trofie di pasta fresca con gamberetti, melanzane e datterini

0380

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

0380

Semifreddo alla nocciola

0380

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

*Capocollo di Martinafranca, lampascioni e frutti di capperi
Pane all' uvetta e noci con lardo di Arnad e nocciola al miele
Bresaola della Valtellina con rucola e Casera*

🌀

Tartelletta di sfoglia con funghi e fonduta

🌀

Risotto sfumato al rosso di Boca e toma del Mottarone

🌀

Agnolotti tipici alla Piemontese

🌀

Filetto di ombrina con pomodorini, capperi e timo

Cubetti di patate al forno

Oppure

Filettino con cuore di radicchio e Asiago in fascia di speck

Rösti di patate

🌀

Sorbetto di pera Williams alla grappa di monovitigno

🌀

Dolce (da concordare)

🌀

Caffè 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 "Nebbiolo"
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

o

Tartelletta di sfoglia con paté caldo di baccala

Oppure

Ovetto di quaglia nel nido di ortaggi e dressing allo yogurt

Terrina di cacciagione con prugne e pistacchi di Bronte

Tartara di manzo all' albese e veli di Bra

o

Tartelletta con cotechino alla fonduta

o

Risotto ai profumi d' Autunno

(con funghi e crema di tartufo)

o

Grappolo di gnocchetti alla Vespolina su vellutata allo zafferano

o

Zuppierina di pescato ai sapori orientali racchiusi nella sfoglia

o

Fracosta di manzo piemontese alla riduzione di Gattinara e ribes rosso

Patate rustiche al rosmarino

o

Sorbetto di mela verde al Calvados

o

Dolce (da concordare)

o

Caffe 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 "Croatina "

Degustazione di Gattinara docg con la carne

Prosecco di Valdobbiadene docg

Moscato d'Asti docg

Tutto compreso € 50,00