

NOTA INFORMATIVA AUTUNNO-INVERNO 2023-2024 INDICATI PER LE VOSTRE RICORRENZE

I menù proposti sono realizzabili per un minimo di 10 adulti.

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*
- *eventuali vasi per confetti per le vostre ricorrenze*

IL PREZZO NON COMPRENDE:

- *addobbi floreali personalizzati*
- *la confettata (confetti, conetti)*
- *gli allestimenti (palloncini, fontane luminose)*
- *decorazioni sulla torta*

BAMBINI:

- *da 0 a 3 anni non pagano, ma vanno comunque conteggiati come posto;*
- *per i bambini da 4 a 9 anni il prezzo è di € 25,00 con eventuale menù bimbi a disposizione. (prosciutto cotto, pasta al pomodoro e cotoletta alla milanese con patatine fritte).*

SCELTA DEL MENÙ:

- *va comunicata possibilmente con un anticipo di 20 giorni alla data del banchetto, insieme ad eventuali esigenze relative e disposizione dei tavoli.*

CONFERMA PRESENZE:

- *va comunicata entro 8 giorni prima;*
- *eventuali variazioni successive verranno considerate se comunicate **entro e non oltre 48 ore** prima del banchetto, per non dover conteggiare gli assenti al 50%.*

ORARI DISPONIBILITA' DELLE SALE:

- *pranzo dalle 12:00 alle 18:00*
- *cena dalle 18:00/19:00 alle 00:00/01:00*

INTOLLERANZE ED ALLERGIE:

- *segnalateci le eventuali intolleranze alimentari dei vostri ospiti.*

Grazie per la collaborazione.

Menù 1

Sfornato di porri e pancetta con fonduta di parmigiano

❧

Risotto al radicchio e scamorza affumicata

❧

Guancetta di maiale brasata al Nebbiolo

Tortino di patate all'antica

❧

Dolce

(Pasticceria Gabriella)

❧

Caffè e liquori

Vini in abbinamento:

Bianco Scintille di Luna (da uve Erbaluce)

Colline Novaresi doc "Sfurnot"

Spumante brut e Moscato

Tutto compreso €35,00

Aggiungendo l'aperitivo +€ 5,00 a persona

Gli aperitivi e stuzzichini comprendono:

*prosecco, cocktail analcolico alla frutta,
scaglie di grana, bruschetta con pancetta stufata
varietà di fritti (anelli di cipolla, verdure pastellate,
quenelle di broccoli e salsiccia)*

Menù 2

*Salame nostrano
Tartufo di robiola alle erbe
Spallotto affumicato al legno di ginepro
Bresaola della Valtellina con rucola e scaglie di grana*



Riso Carnaroli sfumato al Nebbiolo e toma del Mottarone



Ravioli del plin alla piemontese



*Filettino mignon alla crema di porcini
Patate al forno*



*Dolce
(Pasticceria Gabriella)*



Caffè e liquori

Vini in abbinamento:

*Bianco Redingot (da uve Chardonnay)
Colline Novaresi doc "Uva Rara"
Spumante brut e Moscato*

Tutto compreso € 40,00

Aggiungendo l'aperitivo +€ 5,00 a persona

Gli aperitivi e stuzzichini comprendono:

*prosecco, cocktail analcolico alla frutta,
scaglie di grana, bruschetta con pancetta stufata
varietà di fritti (anelli di cipolla, verdure pastellate,
quenelle di broccoli e salsiccia)*

Menù 3

Insalata russa

Prosciutto di Parma

Lombetto in salsa tonnata

“Fidighina” su crostino di pan di segale con confettura di fichi

❧

Sfornato di porri e pancetta

❧

Riso Carnaroli sfumato all’Arneis e funghi porcini

❧

Orecchiette di pasta fresca con broccoli e salsiccia di Bra

❧

Filetto di ombrina gratinato alle erbe

Zucchine dorate

Oppure

“Cappello del prete” marinato al Boca con dadolata di porcini

Tortino di patate

❧

Dolce

(Pasticceria Gabriella)

❧

Caffè e liquori

Vini in abbinamento:

Bianco Sauvignon blanc doc

Colline Novaresi doc “Vespolina”

Spumante brut e Moscato

Tutto compreso € 47,00(con il secondo di carne)

Tutto compreso € 51,00(con il secondo di pesce)

Tutto compreso € 60,00(con entrambi i secondi)

Aggiungendo l’aperitivo +€ 5,00 a persona

Gli aperitivi e stuzzichini comprendono:

prosecco, cocktail analcolico alla frutta,

scaglie di grana, bruschetta con pancetta stufata

varietà di fritti (anelli di cipolla, verdure pastellate,

quenelle di broccoli e salsiccia)

Menù 4

Tartara di salmone all' erba cipollina e avocado
Conchiglia di gamberetti in salsa rosa
Carpaccio di spada su misticanza, noci e finocchi

❧

Tartelletta di sfoglia con pere e zola

❧

Riso Carnaroli ai tre filetti marinati al Nebbiolo

❧

Grappolo di gnocchetti alla Vespolina

❧

Scrigno di salmone con vellutata al Vermentino

Ratatouille di verdure

Oppure

Tagliata di manzo Limousine al rosmarino e scaglie di grana

Patate alla buccia

❧

Sorbetto di mela verde al Calvados

❧

Dolce

(Pasticceria Gabriella)

❧

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 € 60,00

(con entrambi i secondi € 70,00)

Aggiungendo l'aperitivo +€ 5,00 a persona

Gli aperitivi e stuzzichini comprendono:

prosecco, cocktail analcolico alla frutta,
scaglie di grana, bruschetta con pancetta stufata
varietà di fritti (anelli di cipolla, verdure pastellate,
quenelle di broccoli e salsiccia)