

## **NOTA INFORMATIVA PRIMAVERA-ESTATE 2019 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 delle colline novaresi in abbinamento*
- Dolce personalizzato*
- 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 40-50 e 60-70 persone, da allestire con tavoli reali, rotondi e copriesedia: il tutto compreso nel prezzo.*

*I 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.*

*Gli aperitivi e stuzzichini comprendono: 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).*

*La conferma della 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.*

*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%.*

***Segnalateci le eventuali intolleranze alimentari dei vostri ospiti***

*Grazie per la collaborazione.*

# **Menù 1**

*Spallotto affumicato al legno di ginepro*

*Salame nostrano*

*Lombetto in salsa tonnata*

*Insalatina di sedano rapa, prosciutto edamer*

*\*\*\**

*Involentino di asparagi*

*\*\*\**

*Crespella avvolta con ricotta, spinaci novelli e San Marzano*

*\*\*\**

*Agnolotti Piemontesi alla salvia e trucioli di Bra*

*\*\*\**

*Tagliata di galletto alla birra con rucola al profumo di scalogno*

*Patatine al forno*

*\*\*\**

*Sorbetto ai limoni di Sorrento*

*\*\*\**

*Dolce*

*(tipologia 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 di Chiavenna con rucola e scaglie di Casera  
Salame morbido di cascina  
Cheesecake salato al pepe rosa*

*»»»*

*Quiche di salmone e zucchine novelle*

*»»»*

*Risotto mantecato alla toma di Crodo e timo selvatico*

*»»»*

*Cortecce di pasta fresca con gamberetti, verdurine e zafferano*

*»»»*

*Filettino rosolato al lardo di Arnad alla riduzione di Nebbiolo  
Tortino di patate*

### **Oppure**

*Spigola spinata al fumetto di Vermentino e scaglie di mandorle  
Melanzane dorate*

*»»»*

*Sorbetto di mela verde*

*»»»*

*Dolce*

*(tipologia 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*  
*Terrina di tonno ai pistacchi*  
*Gamberi sgusciati in salsa imperiale*

*o*

*Tortino di mare gratinato*

### **Oppure**

*Prosciutto di Parma*  
*Bresaola della Valtellina con rucola e Bitto*  
*Salame di Felino*

*Timballo di verdure in agrodolce*

*o*

*Quiche ai sapori dell'orto e bacon*

*o*

*Riso Carnaroli al basilico, noci e fonduta di Castelmagno*

*o*

*Boccoli di pasta fresca con pescatrice, melanzane e datterini*

*o*

*Filetto di branzino con spiedino di pesce alla griglia*

*Patate novelle al forno*

*o*

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

*Zucchine dorate*

*o*

*Sorbetto di pera Williams alla grappa di monovitigno*

*o*

*Dolce*

*(tipologia da concordare)*

*o*

*Caffè 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 € 45,00**

## **Menù 4**

*Salmone agli agrumi sulle insalatine con noci e mele*

*Bresaola di tonno ai sapori del sud*

*Spada marinato al pepe rosa*

*☪*

*Polipo tiepido e patate al basilico  
Capasanta gratinata al pane aromatico*

*☪*

*Sfoglie di pasta fresca ai sapori dell'orto, salsiccia e focchi di burrata*

*☪*

*Delizie ripiene di baccala sulla vellutata di piselli*

*☪*

*Spigola spinata alle squame di zucchine su con datterini, capperi e timo*

*☪*

*Tagliata di Fassone piemontese al rosmarino e veli di Bra  
Patatine novelle*

*☪*

*Sorbetto di pera Williams alla grappa di monovitigno*

*☪*

*Dolce  
(tipologia da concordare)*

*☪*

*Caffè liquori*

*Aperitivi e stuzzichini (vedi nota info)*

*Arneis Roero Az. Agr. Viglione*

*Colline novaresi doc "Nebbiolo 2015"*

*Spumante brut extra dry Andreola*

*Moscato d'Asti docg*

*Minerale*

***Tutto compreso € 50,00***