

NOTA INFORMATIVA PRIMAVERA-ESTATE 2022 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 € 25,00 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, verdure pastellate, panzerotti di mozzarella e pomodoro, quenelle di ceci)*

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

Speck tirolese
Salame nostrano
Lombetto tonnato ai capperi
Insalatina dello chef:
(julienne di sedano rapa, prosciutto e gruviera)

»»»

Crespelline avvolte con ricotta ed erbe in salsa Aurora

»»»

Ravioli del plin alla Piemontese

»»»

Piccatina sfumata all'Erbaluce con punte di asparagi gratinati
Patatine al forno

»»»

Dolce
(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

*Mocetta valsesiana con sedano e scaglie di Bra
Lonzino stagionato alle erbe
Insalata russa
Tomino di malga con confettura di cipolle di Tropea*

»»»

Riso Carnaroli sfumato all'Arneis e punte di asparagi

»»»

Garganelli di pasta fresca con salmone e zucchine

»»»

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

»»»

*Dolce
(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

*Prosciutto di Parma
Bresaola di Chiavenna con pompelmo rosa
Pane all'uvetta e noci con lardo di Arnad
Caprino alle erbe*

Sfornato di cipollotto e bacon

Trofie di pasta fresca con crostacei e pomodorini San Marzano

Risotto ai tre filetti marinati al Nebbiolo

Aletta di vitello marinata alla birra cotta lentamente al forno

Spicchi di patate al rosmarino

Oppure

Filetto di branzino alla mediterranea

Melanzane in tempura

Sorbetto ai limoni di Sorrento

Dolce

(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

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

Menù 4

Trancio di spigola in agrodolce

Tartare di salmone e avocado

Armonia di gamberi sgusciati con ananas e cocco

€€€

Tortino di scoglio

Oppure

Prosciutto di Langhirano con carpaccio di ananas

Cheesecake con brunoise di verdure

Tartare di manzo

€€€

Strudel di verdure con vellutata al peperone dolce

€€€

Riso Carnaroli sfumato al Franciacorta , fiori eduli e trucioli di Castelmagno

€€€

Nastri di pasta fresca ai sapori di mare

€€€

Trancio di salmone alle scaglie di mandorle

con ratatouille di verdure

€€€

Fracosta di manzo garonnese al pepe del Madagascar

Spicchi di patate al rosmarino

€€€

Sorbetto di pera Williams alla grappa di monovitigno

€€€

Dolce

(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

Tutto compreso € 50,00