

## **NOTA INFORMATIVA PRIMAVERA-ESTATE 2023 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 dalla data del banchetto, come eventuali esigenze relative e disposizione dei tavoli.*

### **CONFERMA PRESENZE:**

- *va comunicato 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%.*

### **INTOLLERANZE ED ALLERGIE:**

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

*Grazie per la collaborazione.*

# Menù 1

*Sformato ai sapori dell'orto su fonduta di parmigiano*



*Riso Carnaroli sfumato all'Arneis, rosmarino selvatico  
e Toma di Piode*



*Tagliata di galletto con rucola al profumo di scalogno*

*Cubetti di patate*



*Dolce*

*(Pasticceria Gabriella)*



*Caffè e amari*

## **Vini in abbinamento:**

*Bianco Scintille di luna (da uve Erbaluce)*

*Rosso Piemonte doc "Sfurnot"*

*Spumante brut e Moscato*

**Tutto compreso € 33,00**

**Aggiungendo l'aperitivo +€ 5,00 a persona**

**Gli aperitivi e stuzzichini comprendono:**

*prosecco, cocktail analcolico alla frutta,*

*pizzette di sfoglia, scaglie di grana,*

*varietà di fritti (anelli di cipolla, verdure pastellate, mozzarelline panate)*

## **Menù 2**

*Speck tirolese*  
*Salame nostrano*  
*Carpaccio di carni bianche in salsa tonnata e capperi*  
*Insalatina dello chef*  
*(sedano rapa, praga, edamer )*

*❧*

*Riso Carnaroli sfumato all'Erbaluce e asparagi*

*❧*

*Margherite di magro alla genovese*

*❧*

*Guancetta di maiale brasata al Nebbiolo*

*Tortino di patate all'antica*

*❧*

*Dolce*

*(Pasticceria Gabriella)*

*❧*

*Caffè e amari*

### **Vini in abbinamento:**

*Bianco Redingot (da uve Chardonnay)*

*Colline Novaresi doc "Vespolina"*

*Spumante brut e Moscato*

**Tutto compreso € 39,00**

***Aggiungendo l'aperitivo +€ 5,00 a persona***

***Gli aperitivi e stuzzichini comprendono:***

*prosecco, cocktail analcolico alla frutta,*

*pizzette di sfoglia ,scaglie di grana,*

*varietà di fritti (anelli di cipolla, verdure pastellate, mozzarelline panate)*

## **Menù 3**

*Insalata russa*

*Prosciutto di Parma*

*Cheesecake al pepe rosa*

*Bresaola della Valtellina con rucola e scaglie di grana*

*❧*

*Tarteletta calda ai gamberetti*

*❧*

*Riso Carnaroli al basilico, granella di nocciole e fonduta di Maccagno*

*❧*

*Boccoli di pasta fresca ai crostacei, zucchine novelle e datterini*

*❧*

*Filetto di orata con dadolata di pomodori, capperi e timo*

*Patate al forno*

**Oppure**

*Spallotto di vitello giambonato alle erbe*

*Patate al forno*

*❧*

*Dolce*

*(Pasticceria Gabriella)*

*❧*

*Caffè e correzioni*

**Vini in abbinamento:**

*Bianco Sauvignon blanc doc*

*Colline Novaresi doc "Croatina"*

*Spumante brut e Moscato*

**Tutto compreso € 46,00**

**(con entrambi i secondi € 52,00)**

**Aggiungendo l'aperitivo +€ 5,00 a persona**

**Gli aperitivi e stuzzichini comprendono:**

*prosecco, cocktail analcolico alla frutta,*

*pizzette di sfoglia ,scaglie di grana,*

*varietà di fritti (anelli di cipolla, verdure pastellate, mozzarelline panate)*

## **Menù 4**

*Conchiglia di gamberetti in salsa rosa  
Salmone affumicato dei fiordi norvegesi  
Carpaccio di spada su misticanza, noci e finocchi*

*❧*

*Tartelletta di sfoglia al paté tiepido di persico e sesamo*

*❧*

*Riso Carnaroli al Franciacorta, fior di zucca e guanciaie croccante*

*❧*

*Delizie di baccalà con fumetto al Vermentino e pistacchi*

*❧*

*Zuppierina di mare ai sapori orientali racchiusi nella sfoglia*

***oppure***

*Fracosta di manzo garonnese ai tre pepi*

*Ratatouille di verdure, Patate al forno*

*❧*

*Sorbetto di pesche alla Cosacca*

*❧*

*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 € 49,00 (con il secondo di pesce)***

***Tutto compreso € 54,00 (con il secondo di carne)***

***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,*

*pizzette di sfoglia, scaglie di grana,*

*varietà di fritti (anelli di cipolla, verdure pastellate, mozzarelline panate)*