

EVENTI CONVIVIALI

Minimo 10 adulti - La scelta dei singoli piatti proposti nei menù deve essere effettuata alla conferma e deve essere uguale per tutti i commensali.

I menù proposti sono modificabili, mischiabili, integrabili.

Eventuali allergie, intolleranze o altre esigenze alimentari vanno comunicate in fase di prenotazione.

Il prezzo comprende

- ✓ Il menù da voi scelto
- ✓ Vini abbinati della nostra selezione
- ✓ Stampa del menù
- ✓ Centrotavola del ristorante e tovagliato bianco
- ✓ Tavolo a disposizione per bomboniere/confetti

Aperitivo (Da aggiungere eventualmente ai menù).

Il nostro prosecco Treviso DOC, Aperol Spritz e cocktail analcolico accompagnati da piccoli fritti e focacce serviti a buffet o al tavolo Euro 5 a persona

Menù bambini (fino a 11 anni)

Antipasto con prosciutto cotto e crocchette di patate

Pasta al pomodoro/pesto/ragù

Cotoletta impanata con patate

Euro 20 compresa una bibita

Conferma presenze

Il numero dei partecipanti suddiviso tra adulti e menù bambini deve essere comunicato almeno 8 giorni prima dell'evento. Eventuali variazioni sul numero devono essere comunicate almeno 24 ore prima dell'evento. Le variazioni sul numero comunicate successivamente o constatate il giorno stesso dell'evento comporteranno l'addebito della quota pattuita.

Disponibilità sala

Pranzo dalle 12.00 alle 17.00

Cena dalle 19.00 alle 24.00



MENÙ VERDE

I piatti classici che non deludono mai

Antipasto misto Punti di Vista

Tortino di porri e zucca con crema di Parmigiano

Rollatina di vitello e patate in salsa tonnata

Toma Cosasca "Fai Cheese" – Caprino azienda agricola Agricuore

Coppa "Bontà di Magognino" – Brisaula della Val d'Ossola

Giardiniera casalinga

Bis di primi piatti (due a scelta)

Caserecce con ragù bianco di vitello e rosmarino

Maccheroni fatti in casa al pesto rosso e mandorle tostate

Crespelle ripiene con toma nostrana e asparagi con granella di nocciole

Risotto "carnaroli tenuta Bovio" alla toma nostrana con guazzetto di ragù di manzo saporito

Risotto "carnaroli tenuta Bovio" allo zafferano e salsiccia con gocce di balsamico

Secondo piatto (uno a scelta)

Rollatina di pollo "collo nudo" con pistacchio, timo, prugne e la sua salsa, patata Ponte Nuovo

Brasato di manzo CBT al nebbiolo con sformato di patate gratin

Filetto di maiale CBT con salsa alla senape antica e tortino di zucchine

Medaglione di vitello in farcia di spinaci e pinoli con salsa delicata al Marsala, chips di prosciutto crudo e patata millefoglie

Torta dedicata

(torta al pan di Spagna, crema e fragole con dedica)

Vini abbinati

Vini piemontesi dalla nostra cantina

Acqua, 1 bottiglia di vino ogni 3 persone, spumante con la torta e caffè Euro 48 a persona
(se la torta viene portata da fuori € 45 compreso servizio torta)



MENÙ ARANCIONE

Un tocco di originalità in più

Antipasti (due a scelta)

Rollatina di magatello di vitello in salsa tonnata, capperi in fiore e cialda croccante di pane carasau
Tartare di sottofiletto di manzo piemontese con pan brioche
Fiore di zucca ripieno di verdure di stagione su crema di carciofo
Flan di zucchine su fonduta di toma ossolana con salame nostrano

Bis di primi piatti (due a scelta)

Maccheroni casalinghi all'uovo alla crema di piselli, acciughe e pinoli
Ravioli ripieno col brasato fatti in casa con sugo d'arrosto e cialda di grana
Crespelle ripiena di radicchio tardivo e taleggio DOP
Risotto "carnaroli tenuta Bovio" mantecato al Nebbiolo con toma di Cosasca e pere caramellate
Risotto "carnaroli tenuta Bovio" con chips di zucchine e limone

Secondo piatto (uno a scelta)

Morbido di vitello con crumble di prosciutto crudo croccante e tortino di zucchine
Spallotto di vitello al forno con ragù di verdure e medaglione di spinaci
Guancia di manzo CBT con salsa al nebbiolo e tortino di patate gratin
Roastbeef tiepido con salsa alla senape e patate Ponte Nuovo

Torta dedicata

(torta al pan di spagna, crema e fragole con dedica)

Vini abbinati

Vini piemontesi dalla nostra cantina

Acqua, 1 bottiglia di vino ogni 3 persone, spumante con la torta e caffè Euro 53 a persona
(se la torta viene portata da fuori € 50 compreso servizio torta)



MENÙ AZZURRO

Una proposta di pesce

Bis di antipasti (due a scelta)

Insalata di gamberi alla catalana

Carpaccio di trota marinata allo zafferano con insalata di finocchi al balsamico

Capesante scottate su crema di carote e zenzero

Tartare di tonno con germogli di soia

Bis di primi (due a scelta)

Maccheroni all'uovo casalinghi al ragù di polipo

Tortelli con ripieno di branzino spadellati con pomodorini e crumble di olive nere

Crespelle ripiene alle capesante e verdure di stagione

Risotto "carnaroli tenuta Bovio" ai gamberi dell'Atlantico mantecato con burro all'erba cipollina

Risotto "carnaroli tenuta Bovio" ai calamaretti e profumo di limone

Secondo piatto (uno a scelta)

Filetto di Orata in crosta di patate. Servito con indivia belga arrostita.

Trancio di tonno alla griglia con verdure alla griglia e salsa tartara

Trancio di spada alla mediterranea con patate allo zafferano

Filetto di salmerino scottato su crema di finocchi con pappardelle di verdure

Sorbetto a scelta tra le nostre proposte

Torta dedicata

(torta al pan di spagna, crema e fragole con dedica)

Vini abbinati

Vini piemontesi dalla nostra cantina

Acqua, 1 bottiglia di vino ogni 3 persone, spumante con la torta e caffè Euro 68 a persona
(se la torta viene portata da fuori € 65 compreso servizio torta)

