

Buonasera, come da richiesto invio l'elenco dei prezzi e dei piatti per comporre il menù.

3 antipasti, 1 primo, 1 secondo con contorno dolce e caffè euro 25

3 antipasti, 2 primi, 1 secondo con contorno dolce e caffè euro 27

4 antipasti, 2 primo, 1 secondo con contorno dolce e caffè euro 29

4 antipasti, 2 primi, 2 secondi con contorni dolce e caffè euro 30

5 antipasti, 2 primi, 2 secondi con contorni dolce e caffè euro 32

Ogni menù è comprensivo di acqua e vino della casa (nero dolcetto e bianco chardonnay)

Le bottiglie di vino non sono comprese nel menù.

Il dolce compreso è un dolce al cucchiaino o sorbetto o amaro.

La torta da cerimonia è pagata a parte: possiamo farla noi al costo di 2.00 euro a persona oppure potete portarla voi.

ANTIPASTI

Tagliere rustico (salsiccia cruda, salame crudo, formaggio, lardo e bruschetta)

Speck con caprino noci e miele

Crudo con spiedini di frutta

Coppa primavera (ananas, sedano, mele, uvetta e lamelle di mandorle) con cascata di Parma

Albese con scaglie di Parmigiano

Albese con scaglie di Castelmagno e jullienne di carote

Insalata di carne cruda

Fagottini di bresaola con Alpighiana ed erbe

Vitello Tonnato

Manzo con rucola, pomodorini e crema di aceto balsamico

Manzo con crema di funghi

Insalata di pollo variegata (pollo, carote, finocchi, prosciutto e formaggio)

Insalata di pollo con sedano e patate

Insalata di sedano con toma e noci

Terrina di coniglio su letto di Valeriana con Nocciole e Balsamico

Lingua al verde

Flan di funghi con crema parmigiana

Flan di carote con crema al formaggio

Flan di spinaci con crema alla fonduta

Flan di asparagi con crema al formaggio

Flan di peperoni con bagna caoda

Fagottini di sfoglia valdostani

Fagottini di sfoglia con uvetta fontina e marmellata di fichi

Tomino boscaiolo con speck

Vol au vent con fonduta

Vol au vent con piselli panna e prosciutto

Bigné con ricotta e salsiccia gratinati in forno

Falde di peperone con finta o vera bagna caoda

Torta salata

PRIMI

Agnolotti alla piemontese al ragù o in salsa di noci

Plin al sugo d'arrosto o burro e salvia

Panzerotti di magro in salsa Pachino al profumo di Basilico

Fiocchetti alla gorgonzola con crema parigina

Creps con ricotta e spinaci o valdostane
Lasagne alla bolognese
Tagliatelle o Tagliolini al ragù o funghi o speck e briè
Pappardelle al ragù di cinghiale
Risotto caprino ed erbe o radicchio e vino nero o al castelmagno o allo
spumante o zucchine speck e zafferano o scarola e provola o funghi
Gnocchi di patate al ragù o alla bava o gorgonzola e radicchio
Tortelloni panna e prosciutto
Vellutate di verdure con crostini

SECONDI

Arrosto farcito alla valdostana
Arrosto alle verdure
Arrosto alle nocciole
Lonza al latte
Lonza alle prugne
Brasato al Barbera d'Alba
Scaloppe al vino bianco
Scaloppe agli agrumi
Faraona alle verdure
Anatra al forno
Cinghiale al sive
Cosciotto di maiale al forno
Stinco di maiale ai mirtili

CONTORNI

Patate al forno
Patate fritte
Purè
Spinaci
Carote
Insalata mista
Cipollini in agrodolce
Piselli

DOLCI

- a.. Bunet
- b.. Panna cotta
- c.. Tiramisù
- d.. Macao
- e.. Crostata di frutta
- f.. Torta di mele
- g.. Torna alla nocciola con zabaione
- h.. Amaretti alla Carolina
- i.. Coppa Trifol
- j.. Pesche ripiene
- k.. Meringata
- l.. Salame di cioccolato
- m.. Sformato alla Giò
- n. Crema catalana
- o. Cheesecake