Crea il tuo menu personalizzato

cena 19,00/23,00

Benvenuti alla nostra proposta di menù fisso personalizzabile! Per rendere la vostra esperienza culinaria davvero speciale, abbiamo selezionato una serie di piatti tra cui potete scegliere per creare il vostro menù ideale in più se avete richieste particolari possono essere realizzate .

Il menù è composto da:
1 antipasto
1 primo o bis di primi
Secondo con contorno
Dolce a scelta
Vino, acqua, caffè
I menu sono applicabili da un minimo di 10 persone bambini compresi .
La prenotazione sarà confermata dopo il versamento del acconto
La scelta del menù fisso presuppone lo stesso menù per tutto il gruppo, salvo modifiche per intolleranze e vegetariani.
Tutto ciò non indicato nel menù è da intendersi escluso dal prezzo concordato
Le riduzioni delle presenze non comunicate entro le 24 h prima della data della prenotazione , verranno addebitate del 50% sul prezzo del menù concordato .
Possibilità di sostituire il dolce della casa con torta da concordare preventivamente.
Nel caso la torta venga portata da voi (pasticceria) verrà applicato il servizio torta di €3,00 a persona.
Per una migliore organizzazione del servizio vi chiediamo cortesemente di rispettare gli orari concordati.
Gli orari del ristorante sono i seguenti:
pranzo 12,00 / 15:30

aperitivo di ben venuto

prosecco couvè Vista

spritz

cocktail analcolico

stuzzichini da forno e fritti

antipasti a base di pese

insalata di mare tiepida

salmerino in carpione

gamberetti agli agrumi

trota salmonata in marinatura di arancio capperi e olio evo

antipasti di terra

i classici affettati (crudo san Daniele , salame felino , lardo Vigezzo, coppa di parma , pancetta al rosmarino , bresaola)

vitello tonnato

carne cruda alla piemontese

Terina di coniglio con misticanza

insalata russa

peperoni in bagna Cauda

giardiniera

primi piatti

Tortelli alla ricotta e ortiche con burro nocciolato

Ravioli del plin in riduzione di nebbiolo

Maccheroncini trafilati ai frutti di mare

Risotto cremoso ai porcini

Risotto agli asparagi e limone

Risotto alla trota rosa

Risotto bagna Cauda leggera

Crespelle alla valdostana

Crespelle alla bresaola e carciofi

Lasagne classiche alla bolognese

Lasagne alla genovese

Secondi pesce

Filetto di branzino in crosta di patate croccante

Filetto di lucioperca al pepe rosa

Trancio di tonno grigliato al salmoriglio

Trota salmonata ai profumi

Grigliata mediterranea

Secondi di terra

Reale di vitello glassato

Roast beef all'inglese

Filetto di manzo grigliato al crema di

Petto d'anatra agli agrumi e miele

Stinco di agnello all'arneis

Filetto di maialini al pepe verde

Tagliata di scottona (alle cipolle in agrodolce – al Balasamico – rucola e grana – ai profumi .)

Grigliata reale 5 tagli (manzo – vitello – maialino – agnello – anatra)

Tutti i secondi piatti sono accompagnati da contorno patate al forno e verdure di stagione

Dolci

Il classico tiramisù

La bonet cremosa

Semifreddo (al marsala- al torroncino- alla fragola – al cioccolato –

cheesecake al pistacchio e nocciola

Torta al limone

Macedonia fresca

Torte da cerimonia (da concordare)

Vini

I vini saranno selezionati nella nostra ricca cantina "visitabile"