



## MENU RITROVI e AZIENDE periodo AUTUNNO-INVERNO 2023/24

### EASY

#### APERITIVO

con frivolezze salate

#### TENERO GALLETTO ALLE ERBE

su orzotto d'inverno

#### MORBIDO DI PATATE, PORRI E BACON

su crema parmentier

#### MACCHERONI AL FERRETTO

con ragù ai tre arrostiti e crema di stracciatella

#### STINCO DI MAIALINO ALLA BIRRA STOUT

IRLANDESE con patate\* rosticciate

#### TORTINO TIEPIDO MASCARPONE E PERE

glassato al cioccolato fondente

Caffè e digestivo

BEVANDE: acque, vini (Dolcetto/Roero Arneis)

39 €

### REGULAR

#### APERITIVO

con frivolezze salate

#### PETALI DI ARISTA AL FORNO

con crema alle noci

#### TORTINO DI SPECK, MELE E TIMO

con fontina d'alpeggio fondente

#### RISOTTO CARNAROLI "TENUTA DOSSI"

mantecato al Barbera con fiocchi di tommino d'alpeggio

#### STRASCINATI LUCANI

con battuto di salsicetta e friarielli

#### BOCCONCINI DI FASSONE stufati al ruchè di Montalbera

con patate\* sabbiose

#### CREMINO ALLO ZABAIONE

con crumble di meliga

Caffè e digestivo

BEVANDE: acque, vini (Dolcetto/Roero Arneis)

42 €

### PAELLA

#### APERITIVO

con frivolezze salate

#### BACCALA' ALLA VICENTINA

con chips di topinambur

#### GAMBERO\* IN PANE PANKO,

su passatina di ceci

#### GRAN PAELLA

di pesce e crostacei

#### BAVARESE AL MARRON GLACE'

su crema al caramello fior di sale

Caffè e digestivo

BEVANDE: acque e vino Roero Arneis

46 €

Possibilità di personalizzazione del menu con portate di pesce, su richiesta.

Sono possibili variazioni al menù per celiachia, intolleranze, vegetariani e vegani, su prenotazione e con sovrapprezzo di 10 €.

Al momento della conferma viene richiesta una caparra di 10 € a persona, da versarsi tramite bonifico.

La conferma del numero di menu da realizzare è a carico del cliente, entro 1 settimana dall'evento. Eventuali defezioni dopo tale data verranno conteggiate al 50%.

\* Il prodotto potrebbe essere congelato all'origine o sottoposto ad abbattimento termico