



MENU RITROVI e AZIENDE – CENE DI FINE ANNO 2025

EASY

APERITIVO

con frivolezze salate

FINISSIMA DI ARISTA AL FORNO

con insalatina di cavolo cappuccio, mele e uvetta

MORBIDO di PATATE E BACON

su fonduta di toma piemontese

CASERECCI DI PASTA FRESCA

con ragù di ossobuco al profumo di agrumi

MEDAGLIONE DI GALLETTO

in crosta di pane alle erbe e salsa Voronoff con patate

CREMINO AL FONDENTE

con salsa ai frutti rossi

Caffè e digestivo

BEVANDE: acque, vini (Dolcetto/Roero Arneis)

43 €

REGULAR

APERITIVO

con frivolezze salate

ROAST BEEF ALLA SENAPE ANTICA

con salsa tartufata

CROSTATINA FRAGRANTE

con funghi* glassati e vellutata di raschera

RISOTTO CARNAROLI “TENUTA DOSSI”

con crema di zucca mantovana e speck croccante

ORECCHIETTE DI GRANO DURO

con perle di salsiccia sfumata al Marsala e friarielli

BOCCONCINI DI MANZO

brasati al Nebbiolo con patate* sabbiose

TORRONATA

con ganache al cioccolato

Caffè e digestivo

BEVANDE: acque, vini (Dolcetto/Roero Arneis)

47 €

PAELLA

(MASSIMO PER 30 PERSONE)

APERITIVO

con frivolezze salate

INSALATINA DI SEPIA*

con intingolo alla mediterranea

GAMBERO* IN PANE PANKO,

su passatina di ceci

GRAN PAELLA

di pesce e crostacei*

TRANCETTO AL TIRAMISU

Caffè e digestivo

BEVANDE: acque e vino Roero Arneis

52 €

Sono possibili variazioni al menù per celiachia, intolleranze, vegetariani e vegani, su prenotazione e con sovrapprezzo di 10,00 €.

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%.

(++) supplemento di 2,00 € a persona se sostituito in altro menu

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