



MENU RITROVI e AZIENDE – CENE DI FINE ANNO 2026

EASY

APERITIVO

con frivolezze salate

PETALI DI TACCHINELLA

con dressing allo yogurt e misticanza

TORTINO DI SFOGLIA

con prosciutto crudo, radicchio e caciocavallo

CASERECCI DI PASTA FRESCA

con ragù di ossobuco al profumo di agrumi

STINCO DI MAIALINO alla birra occitana

e patate* rosticciate

TRANCETTO CHANTILLY

con crumble al cacao

Caffè e digestivo

BEVANDE: acque, vini (Dolcetto/Roero Arneis)

44 €REGULAR

APERITIVO

con frivolezze salate

ARISTA SOUS-VIDE

con crema tiepida al rosmarino

MORBIDO DI ZUCCA MANTOVANA e PATATE

su fonduta al parmigiano

RISOTTO CARNAROLI “TENUTA DOSSI”

allo zafferano con fiocchi di salsiccia brasata

ORECCHIETTE DI GRANO DURO

con fiore di broccolo, alici e polvere di olive nere

TENERONE DI MANZO a lunga cottura

con salsa alle noci e patate* sabbiose

SEMISFERA AL CIOCCOLATO

con salsa ai frutti rossi

Caffè e digestivo

BEVANDE: acque, vini (Dolcetto/Roero Arneis)

48 €PAELLA

(MASSIMO PER 30 PERSONE)

APERITIVO

con frivolezze salate

BACCALA' ALLA VICENTINA

con chips di topinambur

ZUPPETTA DI MOSCARDINI

con crostane di pane ai cereali

GRAN PAELLA

di pesce e crostacei*

CREMINO ALLO ZABAIONE

con crumble di meliga

Caffè e digestivo

BEVANDE: acque e vino Roero Arneis

53 €

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%.

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