



MENU RITROVI e AZIENDE periodo AUTUNNO-INVERNO 2024/25

EASY

APERITIVO

con frivolezze salate

PETALI DI TACCHINELLA

con salsa alle erbe della Tenuta

MORBIDO DI ZUCCA MANTOVANA e PATATE

su fonduta al parmigiano

ORECCHIETTE DI GRANO DURO

con perle di salsiccia e fiore di broccolo

TENERONE di maialino con il suo fondo bruno

e patate* rosticciate

CREMINO AL FONDENTE

con salsa agli agrumi

Caffè e digestivo

BEVANDE: acque, vini (Dolcetto/Roero Arneis)

40 €

REGULAR

APERITIVO

con frivolezze salate

LONZINO MARINATO

con crema al rosmarino

SPIEDINO DI GALLETTO in manto di guanciaie

su insalatina di radicchio

RISOTTO CARNAROLI "TENUTA DOSSI"

con crema di zucca e Castelmagno

AGNOLOTTI GRAN TORINO

alla moda di Cavour (++)

BOCCONCINI DI MANZO

brasati al Nebbiolo con patate* sabbiose

TORTINO DI MELE E AMARETTI

con salsa inglese alla vaniglia

Caffè e digestivo

BEVANDE: acque, vini (Dolcetto/Roero Arneis)

44 €

PAELLA

(MASSIMO PER 20 PERSONE)

APERITIVO

con frivolezze salate

INSALATA di seppia* con

intingolo alla mediterranea

BAULETTO DI GAMBERI* E PORCINI

su crema tiepida al rosmarino

GRAN PAELLA

di pesce e crostacei*

TRANCETTO AL TIRAMISU

Caffè e digestivo

BEVANDE: acque e vino Roero Arneis

48 €

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