



TENUTA CANTÀ - MENU AUTUNNO/INVERNO 2024-2025

Hotel Ristorante Tenuta Cantà, Strada Vicinale Cantà 65, 10040 Volvera (TO) – 011/9906982 - info@tenutacanta.it

MENU BRONZO

Aperitivo con frivolezze salate

Manzo Maison
con delicata tiepida al rosmarino
Tortino sfogliato
con prosciutto crudo, radicchio e caciocavallo

Risotto "Tenuta Dossi" alla zucca mantovana con
pancetta croccante e crema di robiola
Strascinati lucani
al ragù di reale di Fassone

Tournedos di maialino
in crosta di rubatà alle erbe e patate* al rosmarino

Torta di pasticceria
Spumante dolce/secco

BEVANDE: acqua, vino (Dolcetto DOC/Roero Arneis DOCG)
bibite, caffè e digestivo

47 €

MENU ARGENTO

Aperitivo con frivolezze salate

Piccolo roastbeef
con citronette alla senape
Spiedino di galletto in manto di guanciale
Morbido ai carciofi
su fondente di Brà tenero dop

Risotto "Tenuta Dossi" ai funghi porcini
mantecato al burro d'alpeggio
Strozzapreti allo zafferano
con fiocchi di salsiccia e scaglie di pecorino sardo

Brasato al Nero d'Avola
e patate* rosticciate

Sorbetto al limone
Torta di pasticceria
Spumante dolce/secco

BEVANDE: acqua, vino (Dolcetto DOC/Roero Arneis DOCG)
bibite, caffè e digestivo

53 €

MENU ORO

Aperitivo con frivolezze salate

Rosellina di salmone marinato, maionese di soia alla
curcuma e chips di riso soffiato (++)
Battuta di Fassone con pomodorino secco, mandorle e
petali di grana (+)

Soffice di patate al profumo di timo
con velo di San Daniele (+)

Calamarata di Gragnano
ai frutti di mare (++)
Agnolotti del plin al sugo d'arrosto (+)

Spalotto di manzo a lunga cottura
con salsa alle nocciole e patate* rosticciate

Sorbetto all'arancia rossa
Torta di pasticceria
Spumante dolce/secco

BEVANDE: acqua, vino (Dolcetto DOC/Roero Arneis DOCG)
bibite, caffè e digestivo

59 €

MENU BIMBI (DAI 3 AI 10 ANNI)

Aperitivo analcolico

Affettato misto
Penne al pomodoro/in bianco
Milanese con patate al forno
Dessert/torta

Acqua e bibite

23 €

(0-2 anni GRATUITO)

N.B.

Possibilità di menù vegetariani/vegani e variazioni per celiachia o intolleranze su prenotazione, con supplemento di 10,00 € a persona.

(+) supplemento di 1,00€ a persona se sostituito in altro menu
(++) supplemento di 2,00€ a persona se sostituito in altro menu

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