

NOTA INFORMATIVA AUTUNNO-INVERNO 2025-2026

I menù proposti sono realizzabili per un minimo di 10 adulti.

IL PREZZO COMPRENDE:

- *il menù da voi scelto*
- *vini della nostra selezione*
- *stampa dei menù*
- *composizioni floreali sui tavoli fornite dal ristorante*
- *eventuali vasi per confetti per le vostre ricorrenze*

IL PREZZO NON COMPRENDE:

- *addobbi floreali personalizzati*
- *la confettata (confetti, conetti)*
- *gli allestimenti (palloncini, fontane luminose)*
- *decorazioni sulla torta*

BAMBINI:

- *da 0 a 3 anni non pagano, ma vanno comunque conteggiati come posto;*
- *per i bambini da 4 a 9 anni il prezzo è di € 25,00 con eventuale menù bimbi a disposizione, (prosciutto cotto, pasta al pomodoro e cotoletta alla milanese con patatine fritte).*
- *se il vostro menù prevede l'aggiunta dell'aperitivo, il prezzo è pari a € 30,00.*

SCELTA DEL MENÙ:

- *va comunicata possibilmente con un anticipo di 20 giorni alla data del banchetto, insieme ad eventuali esigenze relative e disposizione dei tavoli.*

CONFERMA PRESENZE:

- *va comunicata entro 8 giorni prima;*
- *eventuali variazioni successive verranno considerate **entro e non oltre 48 ore** prima del banchetto, per non dover conteggiare gli assenti al 50%.*
- *se il giorno dell'evento il numero degli invitati risultasse essere inferiore, si procederà al pagamento dell'**intera quota** pattuita.*

ORARI DISPONIBILITA' DELLE SALE:

- *pranzo dalle 12:00 alle 18:00*
- *cena dalle 18:00/19:00 alle 00:00/01:00*

INTOLLERANZE ED ALLERGIE:

- *segnalateci le eventuali intolleranze alimentari dei vostri ospiti.*

Grazie per la collaborazione.

Menù 1

*Gelosia ripiena di radicchio e speck
Vellutata al taleggio*

€3,00

Risotto al rosso di Boca , fonduta di toma del Mottarone

€3,00

Suprema di polletto ,crema di funghi porcini

Patate al forno

€3,00

Semifreddo all'amarena

€3,00

Caffè e liquori

Vini in abbinamento:

*Bianco Scintille di Luna (da uve Erbaluce)
Colline Novaresi doc "Sfurnot"
Spumante brut e Moscato*

Tutto compreso € 37,00

Aggiungendo l'aperitivo + € 6,00 a persona

Gli aperitivi e stuzzichini comprendono:

*prosecco, cocktail analcolico alla frutta,
scaglie di grana, bruschette con pancetta stufata,
varietà di fritti (anelli di cipolla, gocce di broccoli e salsiccia,
mozzarella in carrozza)*

*Sostituendo il dessert con **Torta personalizzata + € 5,00 a persona***

Menù 2

Salame nostrano
Speck dell'alto Adige
Carpaccio di carni bianche, salsa tartara
Insalatina capricciosa

Riso Carnaroli alla zucca ed amaretti

Cortecce di pasta fresca, broccolo verde e salsiccia di Bra

Filetto di maialino nella panatura di erbe, castagne glassate
Patata duchessa

Semifreddo al torroncino, salsa al cioccolato

Caffè e liquori

Vini in abbinamento:

Erbaluce di Caluso docg
Colline Novaresi doc "Uva Rara"
Spumante brut e Moscato

Tutto compreso € 42,00

Aggiungendo l'aperitivo + **€ 6,00 a persona**

Gli aperitivi e stuzzichini comprendono:

prosecco, cocktail analcolico alla frutta,
scaglie di grana, bruschette con pancetta stufata,
varietà di fritti (anelli di cipolla, gocce di broccoli e salsiccia,
mozzarella in carrozza)

Sostituendo il dessert con **Torta personalizzata + € 5,00 a persona**

Menù 3

Crudo di Parma
Lombetto tonnato alla moda classica
"Fidighina" su crostino di pan di segale con confettura di fichi
Insalata russa

Riso Carnaroli al radicchio e scamorza

Raviolaccio cacio e pepe, salsa amatriciana

Filetto di branzino in panatura aromatica, vellutata di porro bianco
Patate Parmentier

Oppure

Brasato della vena al Nebbiolo

Tortino di patate

Semifreddo alla nocciola

Caffè e liquori

Vini in abbinamento:

Chardonnay Piemonte doc Carlin de Paolo

Barbera d'Asti docg Carlin de Paolo

Spumante brut e Moscato d'Asti docg

Tutto compreso € 45,00 (con il secondo di carne)

Tutto compreso € 47,00 (con il secondo di pesce)

Tutto compreso € 53,00 (con entrambi i secondi)

Aggiungendo l'aperitivo + **€ 6,00 a persona**

Gli aperitivi e stuzzichini comprendono:

prosecco, cocktail analcolico alla frutta,
scaglie di grana, bruschette con pancetta stufata,
varietà di fritti (anelli di cipolla, gocce di broccoli e salsiccia,
mozzarella in carrozza)

Sostituendo il dessert con **Torta personalizzata + € 5,00 a persona**

Menù 4

Tortino di baccalà

Flan di zucca gialla di Chioggia, fonduta di parmigiano 24 mesi

Riso Carnaroli sfumato all'Erbaluce e funghi porcini

Strozzapreti di pasta fresca al ragù d'anatra

oppure

Cavatelli al pesce spada, melanzane e pomodorino pachino

Tagliata di manzo al timo e pepe verde

Patate alla buccia

Sorbetto alla pera Williams con grappa di monovitigno

Dolce

(Pasticceria Gabriella)

Caffè e liquori

Vini in abbinamento:

Roero Arneis docg

Colline novaresi doc "Nebbiolo"

Spumante brut Extra Dry Andreola

Moscato d'Asti docg

Tutto compreso € 65,00

Aggiungendo l'aperitivo + € 6,00 a persona

Gli aperitivi e stuzzichini comprendono:

*prosecco, cocktail analcolico alla frutta,
scaglie di grana, bruschette con pancetta stufata,
varietà di fritti (anelli di cipolla, gocce di broccoli e salsiccia,
mozzarella in carrozza)*