

TRATTORIA

la Rava
e la Fava



*La Vigilia, il Santo Natale
e l'ultimo dell'anno in Trattoria ...
a LARAVAE LAFAVA!*

*Festeggia con noi
e con le nostre specialità piemontesi!*

E se hai esigenze particolari o desideri provare qualche nostro piatto alla carta chiamaci e cercheremo di soddisarti.

TRATTORIA LARAVAE LAFAVA
Via Principe Eugenio 28 - Milano
Per informazioni e/o prenotazioni
chiamare il n° 02/33602175.

TRATTORIA



€ 38 a persona

Cena della Vigilia di Natale

*Aperitivo di benvenuto con
Flûte di vino spumante Bosca, Grand
Marnier e melograno
e
Semolino in pastella*

Acqua naturale e gasata microfiltrata

Vini dalla ns selezione

*Bianco Piemonte Cortese doc
Rosso Barbera del Monferrato doc*

Vini alla carta (extra budget)

Menu

Antipasti "Terra e Mare"

*Sformato di porri e patate servito su crema di
topinambur*

e

*Gamberoni al burro e cognac serviti su letto di
songino*

§§

Bis di primi

*Linguine ai fiori di zucca, vongole veraci e
scampi*

e

*Gnocchetti di patate della casa al ragù di
branzino*

§§

Secondo a scelta durante la cena:

*Merluzzo à la piemontesa servito con il
bagnet vert e patate novelle al salto*

O

*Filetto di orata con caponata di melanzane e
olive nere*

§§

*Sorbetto o gelato alla crema e Ratafià
d'Andorno alla ciliegia nera*

Caffè

*Panettone di Natale con crema al mascarpone
Caffè*

TRATTORIA



€ 50 a persona

Pranzo di Natale

Aperitivo di benvenuto con
Flûte di vino spumante Bosca, Grand
Marnier e melograno

e
Assaggio di Carpaccio di fassone al
verde

Acqua naturale e gasata microfiltrata

Vini dalla ns selezione

Bianco Piemonte Cortese doc

Rosso Barbera del Monferrato doc

Vini alla carta (extra budget)

Menu

Gran misto d'Antipasti

Salame d'la duja,

Robiola di Roccaverano servita con marronata,

Tartrà monferrina servita con fonduta di toma,

Uova alla "bela Rosin"

e

Fiori di zucca in pastella

§§

Tris di primi

Carnaroli in risotto ai funghi porcini

Tajarin verdi della casa al ragù di lepre

Agnolotti di brasato casalinghi al sugo di brasato

oppure al burro nocciola e Castelmagno

§§

Secondo a scelta durante il pranzo:

Cappone farcito

O

Filetto di manzo allo zola e noci o a piacere

O

Filetto di branzino con porcini e patate

Patate novelle al forno

§§

Tartufatina della pasticceria "Follis" di Vercelli

Caffè e amari

serviti con Panettone e Pandoro di Natale

TRATTORIA



€ 60 a persona

Gran Cenone di Capodanno

Aperitivo di benvenuto con
Flûte di vino spumante Bosca, Grand
Marnier e melograno

e
Assaggio di Vitello tonnato a la
piemontesa

Acqua naturale e gasata microfiltrata

Vini dalla ns selezione

Bianco Piemonte Cortese doc

Rosso Barbera del Monferrato doc

Vini alla carta (extra budget)

Antipasti à la piemontesa

Crudo di carni piemontesi e

Bresaola della Val d'Ossola,

*Castelmagno dop servito con miele al tartufo
bianco,*

Torta rustica allo speck, patate e Raschera e

*Cestino di pasta fillo con fonduta di Toma e
porcini trifolati*

§§

Tris di primi

Raviolini del plin al Raschera e pistacchi

Gnocchi verdi casalinghi al ragù di coniglio

*Risotto venere agli asparagi novelli, cappesante
e scampi*

§§

Bis di secondi

Carpaccio di spada servito con patate al salto

Sorbetto alla mela verde e Calvados

*Filetto di manzo alle erbe fini e salsa di lamponi
servito con asparagi novelli al burro*

§§

Gran misto dolci della casa

Caffè e amari

*Brindisi di mezzanotte con assaggio di cotechino
e lenticchie*



***Aperti anche
Tutte le Domeniche
Di Dicembre
sia a pranzo sia a cena.***

***Pranzo e cena
di Santo Stefano e
del 1° Gennaio alla carta!***

***Trattoria LARAVAELEAFAVA
Via Principe Eugenio 28
20155 Milano***

Tel. 02 - 33602175

*Auguriamo a tutti
un sereno Natale
e
un 2014 ricco di gioia e
soddisfazioni*

Clarissa e tutto lo Staff