

TRATTORIA

la Rava
e la Fava



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

*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 LARAVAEELAFAVA
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

Toma dura langarola al tartufo nero

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 polenta*

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
Salame d'la duja

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

Robiola di Roccaverano servita con marronata e
crostoni casalinghi,
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 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



€ 65 a persona

Gran Cenone di Capodanno

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

Assaggio di Vitello tonnato à 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,*

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 anatra

*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 sauté di verdure 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 LARAVAE LAFAVA
Via Principe Eugenio 28
20155 Milano*

Tel. 02 - 33602175

www.trattorialaravaelafava.it

*Auguriamo a tutti
un sereno Natale
e
un 2015 ricco di gioia e
soddisfazioni*

Clarissa e tutto lo Staff