

*I proposta*  
*€ 25 cad*



*Aperitivo di benvenuto con vino spumante e  
bruschetta*

*Taglieri di salumi e formaggi tipici piemontesi  
serviti con la cugnà del casalese  
e polpette di fave*

~~~~~

*Pennette alla "Rava e Fava" (crema di fave,  
pancetta saltata e zafferano)*

*Assaggio di Panissa Vercellese*

~~~~~

*Straccetti di manzo al Cortese con patate al  
forno*

~~~~~

*Dessert a scelta tra le proposte*

*Caffè*

*Acqua naturale e gasata microfiltrata  
Vini incluso ¼ a persona dalla ns  
selezione*

*Bianco Piemonte Cortese doc -  
Rosso Barbera del Monferrato doc*

*II proposta*  
*€ 25 cad*



*Aperitivo di benvenuto con vino spumante e  
bruschetta*

~~~~~

***Bis di Primi***

*Gnocchi verdi della casa al ragù di salsiccia  
e*

*Pappardelle zucchine e zola*

~~~~~

***Secondo a scelta durante la cena:***

*Tagliata di manzo alla fonduta di toma e  
rucola con patate al forno*

*O*

*Scaloppine al Barbera del Monferrato con  
polenta*

~~~~~

*Dessert a scelta tra le proposte*

*Caffè*

*Acqua naturale e gasata microfiltrata  
Vini incluso ¼ a persona dalla ns  
selezione*

*Bianco Piemonte Cortese doc -  
Rosso Barbera del Monferrato doc*

*III proposta*  
*€ 25 cad*



*Aperitivo di benvenuto con vino spumante e  
bruschetta*

*Salame d'la duja*

~~~~~

*Agnolotti piemontesi al sugo di brasato*

~~~~~

*Secondo a scelta durante la cena:*

*Costoletta alla milanese primavera o con  
patate al forno*

*O*

*Gran misto vegetariano servito con tomino  
piemontese alla griglia*

~~~~~

*Dessert a scelta tra le proposte*

*Caffè*

*Acqua naturale e gasata microfiltrata  
Vini incluso ¼ a persona dalla ns  
selezione*

*Bianco Piemonte Cortese doc -  
Rosso Barbera del Monferrato doc*

*IV proposta*  
*€ 30 cad*



*Aperitivo di benvenuto con vino spumante e  
bruschetta*

*Antipasti LaRavaeLaFava*

*Salumi e formaggi tipici piemontesi serviti con il miele  
al tartufo bianco d'Alba, Tortino di zucca con  
grattata di Castelmagno e Polpette di fave*

~~~~~

*Bis di Primi*

*Tajarin al brucio e Castelmagno*

*E*

*Gobboni di magro di Vercelli al Raschera e pistacchi*

~~~~~

*Petto d'anatra à la piemontesa alle nocciole servito  
con patate al forno*

~~~~~

*Dessert a scelta tra le proposte*

*Caffè e limoncello*

*Acqua naturale e gasata microfiltrata  
Vini incluso ¼ a persona dalla ns selezione  
Bianco Piemonte Cortese doc -  
Rosso Barbera del Monferrato doc*



*V proposta*  
*€ 30 cad*

*Aperitivo di benvenuto con vino spumante e  
bruschetta*

*Taglieri di salumi e formaggi tipici piemontesi*  
~~~~~

***Bis di Primi***

*Pappardelle al ragù di lepre*  
E

*Carnaroli in risotto alla zucca, Moscato d'Asti  
e dragoncello*

~~~~~

*Brasato al Barbera del Monferrato con polenta*

~~~~~

*Dessert a scelta tra le proposte*

*Caffè e limoncello*

*Acqua naturale e gasata microfiltrata*  
*Vini incluso ¼ a persona dalla ns*  
*selezione*

*Bianco Piemonte Cortese doc -*  
*Rosso Barbera del Monferrato doc*



*VI proposta*  
*€ 30 cad*

*Aperitivo di benvenuto con vino spumante e  
bruschetta*

***Antipasti terra e mare***  
*Salumi e formaggi tipici piemontesi serviti con*  
*la cuagnà del casalese e*  
*Insalatina di piovra, songino, patate e pinoli*

~~~~~

*Tagliatelle al tonno fresco, pomodorini e  
melanzane*

~~~~~

*Bianco di branzino con pomodorini, capperi e  
olive nere*

~~~~~

*Dessert a scelta tra le proposte*

*Caffè e limoncello*

*Acqua naturale e gasata microfiltrata*  
*Vini incluso ¼ a persona dalla ns*  
*selezione*

*Bianco Piemonte Cortese doc -*  
*Rosso Barbera del Monferrato doc*

**VII proposta**  
**€ 35 cad**

*Aperitivo di benvenuto con vino spumante e  
bruschetta*

**Antipasti LaRavae laFava**

*Salumi e formaggi tipici piemontesi serviti con miele  
al tartufo bianco d'Alba, Tomino fondente servito  
con crudité di verdure e Polpette di fave*

~~~~~

**Bis di Primi**

*Tajarin al tris di formaggi piemontesi*

*E*

*Carnaroli in risotto ai funghi porcini*

~~~~~

**Secondo a scelta durante la cena:**

*Costoletta alla milanese primavera o con patate al  
forno*

*O*

*Bolliti misti serviti con i bagnet verd e russ piemontesi*

~~~~~

*Dessert a scelta tra le proposte*

*Caffè e limoncello*

*Acqua naturale e gasata microfiltrata*  
*Vini Bianco Piemonte Cortese doc -*  
*Rosso Barbera del Monferrato doc*

**VIII proposta**  
**€ 35 cad**

*Aperitivo di benvenuto con vino spumante e  
bruschetta*

*Gamberoni al burro e cognac su letto di  
songino*

~~~~~

*Linguine al pomodorino fresco e scampi*

~~~~~

**Secondo a scelta durante la cena**

*Tonno al Madeira*

*O*

*Bianco di branzino al timo, zucchine e  
pomodorino fresco*

*O*

*Tagliata di manzo al rosmarino con patate  
saltate*

~~~~~

*Dessert a scelta tra le proposte*

*Caffè e limoncello*

*Acqua naturale e gasata microfiltrata*  
*Vini Bianco Piemonte Cortese doc -*  
*Rosso Barbera del Monferrato doc*



*IX proposta*  
*€ 35 cad*

*Aperitivo di benvenuto con vino spumante e  
bruschetta*

~~~~~

*Antipasti à la piemontesa:*

*Salumi e formaggi tipici piemontesi serviti con la  
cugnà del casalèse, Bagna cauda con crudité  
di verdure e Fagottini di melanzane*

~~~~~

*Bis di Primi*

*Gnocchi della casa verdi al Bra e nocciole*

*E*

*Pennette alla pancetta croccante e crema di  
cardo gobbo di Nizza*

~~~~~

*Tagliata di manzo ai funghi porcini*

~~~~~

*Dessert a scelta tra le proposte*

*Caffè e limoncello*

*Acqua naturale e gasata microfiltrata*

*Vini della casa Bianco Piemonte Cortese doc -  
Rosso Barbera del Monferrato doc*



*X proposta*  
*€ 40 cad*

*Aperitivo di benvenuto con vino spumante e  
bruschetta*

~~~~~

*Cappella di porcino impanata*

~~~~~

*Bis di Primi*

*Tajarin ai funghi porcini*

*E*

*Ravioloni di porcini e patate al burro e  
Castelmagno*

~~~~~

*Porcini trifolati con polenta*

*Patate al forno*

~~~~~

*Dessert a scelta tra le proposte*

*Caffè e amari*

*Acqua naturale e gasata microfiltrata*

*Vini della casa Bianco Piemonte Cortese doc -  
Rosso Barbera del Monferrato doc*

**XI proposta**  
**€ 40 cad**

*Aperitivo di benvenuto con vino spumante e  
bruschetta*

~~~~~

**Gran misto d'antipasti**

*Salumi e formaggi tipici piemontesi serviti con  
miele al tartufo bianco d'Alba,*

*Tortino ai funghi porcini e Polpette di fave*

~~~~~

*Ravioloni fatti a mano al brasato serviti con  
sugo di brasato*

~~~~~

**Secondo a scelta durante la cena:**

*Filetto di vitello allo zola e noci*

O

*Brasato al Barbera del Monferrato con polenta*

O

*Straccetti di manzo al Cortese con patate al  
forno*

~~~~~

*Dessert a scelta tra le proposte*

*Caffè e amari*

*Acqua naturale e gasata microfiltrata*

*Vini della casa Bianco Piemonte Cortese doc -*

*Rosso Barbera del Monferrato doc*

**XII proposta**  
**€ 40 cad**

*Aperitivo di benvenuto con vino spumante e  
bruschetta*

~~~~~

*Tortino di zucca al brucio e Castelmagno*

~~~~~

**Primo a scelta durante la cena:**

*Tajarin con grattata di Tartufo bianco d'Alba*

O

*Panissa vercellese*

O

*Ravioloni di zucca fatti a mano al burro versato*

~~~~~

*Bolliti misti al bagnet vert e russ piemontese*

*Assaggio di polenta conscia d'Oropa*

E

*Cotechino con lenticchie*

~~~~~

*Dessert a scelta tra le proposte*

*Caffè e limoncello*

*Acqua naturale e gasata microfiltrata*

*Vini della casa Bianco Piemonte Cortese doc -*

*Rosso Barbera del Monferrato doc*

**XIII proposta**  
**€ 45 cad**



*Aperitivo di benvenuto con vino spumante e  
bruschetta*

~~~~~

***Antipasti "à la piemontesa":***

*Salumi e formaggi tipici piemontesi serviti con  
la cugnà del casalese e Bagna cauda con  
crudité di verdure*

~~~~~

*Tajarin al tris di formaggi piemontesi (Bra -  
Raschera e Castelmagno)*

O

*al burro e grattata di tartufo bianco d'Alba*

~~~~~

*Medaglioni di vitello al tartufo bianco d'Alba  
Sorbetto al limone*

*Bianco di branzino con caponata di  
melanzane, pomodorino e olive nere*

~~~~~

*Dessert a scelta tra le proposte  
serviti con freisa chinato o passito Cecile della  
Cantina sociale di Rosignano*

*Caffè e amari*

*Acqua naturale e gasata microfiltrata  
Vini della casa Bianco Piemonte Cortese doc -  
Rosso Barbera del Monferrato doc*

**XIV proposta**  
**€ 45 cad**



*Aperitivo di benvenuto con vino spumante e  
bruschetta*

~~~~~

*Quiche di cardo gobbo di Nizza e fonduta al  
Bettelmat e  
Polpette di Fave*

~~~~~

***Bis di Primi***

*Rabatòn alla crema di zafferano*

E

*Carnaroli in risotto al Bettelmat e nocciole  
Piemonte*

~~~~~

***Secondo a scelta durante la cena:***

*Filetto di manzo ai funghi porcini*

O

*Brasato al Nebbiolo con polenta al cucchiaino*

~~~~~

*Dessert a scelta tra le proposte  
servito con freisa chinato o passito Cecile della  
Cantina sociale di Rosignano*

*Caffè e amari*

*Acqua naturale e gasata microfiltrata  
Vini della casa Bianco Piemonte Cortese doc -  
Rosso Barbera del Monferrato doc*

*Proposta BUFFET pomeridiano*

*€ 15-18 cad escluse bevande (costo a  
seconda delle quantità)*

*Aperitivo di benvenuto con bruschetta  
e spumante*

*Gran Buffet salato e dolce:*

*Salumi e formaggi tipici piemontesi  
Polpette di fave  
Mini sandwich  
Salatini Misti  
Pizzette di sfoglia  
Torte salate con prosciutto e verdure  
Pasticcini assortiti*

*Acqua naturale e gasata microfiltrata*

*Proposta BUFFET pomeridiano*

*€ 21 cad escluse bevande*

*Aperitivo di benvenuto con bruschetta  
e spumante*

*Gran Buffet salato :*

*Salumi e formaggi tipici piemontesi  
Polpette di fave  
Tortino della casa alla zucca e  
Castelmagno  
Salatini Misti  
Pizzette di sfoglia*

*Dessert a scelta oppure  
Torta compleanno chantilly con scritta  
personalizzata*

*Acqua naturale e gasata microfiltrata*



## Proposte dessert

- ❖ Bunet piemontese classico
  - ❖ Bunet bianco
- ❖ Torta rustica pere o mele, cioccolato gianduia e amaretti di Mombaruzzo
- ❖ Torta alle nocciole Piemonte, cioccolato gianduia e cioccolato fondente
- ❖ Torta ai marroni e crema cotta
  - ❖ Tiramisù al caffè  
o al Moscato d'Asti e nocciole
- ❖ Torcetti del biellese o melograno serviti con crema al mascarpone
  - ❖ Creme caramelle
- ❖ Cestini di pasta fillo con panna e marron glaces
- ❖ Panna cotta al caramello o alla crema di marroni o alla nocciola
- ❖ **TORTA DA PASTICCERIA A SCELTA →  
EXTRA BUDGET - CIRCA 3 € A  
PERSONA**

## Proposte vini

Menu a 25 e 30 € : vino della casa incluso (¼ a persona)

Menu a 35 e 40 € : il vino della casa è incluso nel costo dei menu indipendentemente dal consumo

*In alternativa:*

½ bottiglia a testa  
a scelta tra :

### Bianco

Chardonnay Langhe	Fontana Fredda
Erbaluce di Caluso	Ciek
Piemonte doc Amis	Cantina sociale di Rosignano

### Rosso

Barbera d'Alba	Fontana Fredda
Aruanà Grignolino del Monferrato casalese	Cantina sociale di Rosignano
Dolcetto del Monferrato	Cantina sociale di Rosignano