



Prima proposta
€ 28 cad

Aperitivo di benvenuto con vino spumante e
bruschetta

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

≈≈≈

Bis di Primi

Pennette «LaRavaelaFava» (pancetta saltata, crema
di fave e zafferano)

e

Risotto agli asparagi

≈≈≈

Vitello tonnato con contorno a scelta

≈≈≈

Torcetti del biellese serviti con crema al mascarpone

Caffè

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



Seconda proposta
€ 30 cad

Aperitivo di benvenuto con vino spumante e
bruschetta

Polpette di fave

≈≈≈

Bis di Primi

Gnocchi verdi della casa al burro e salvia
e

Pappardelle al pomodoro e pesto

≈≈≈

Secondo a scelta durante la cena:

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

O

Dadolata di lombata alla senape con purè

≈≈≈

Torcetti del biellese serviti con crema al mascarpone

Caffè

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



Terza proposta
€ 30 cad

Aperitivo di benvenuto con vino spumante e
bruschetta

Salumi misti e gnocco fritto

≈≈≈

Gobboni di magro di Vercelli al Raschera e nocciole

≈≈≈

Secondo a scelta durante la cena:

Carpaccio di fassone al verde

o

Gran misto vegetariano con tomino fondente

Patate al forno

≈≈≈

Torcetti del biellese serviti con crema al mascarpone

Caffè

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



Quarta proposta
€ 35 cad

Aperitivo di benvenuto con vino spumante e bruschetta

Antipasti LaRavaelaFava:

Salumi e formaggi tipici piemontesi e
Tortino di verdure servito con fonduta di toma

≈≈≈

Bis di Primi

Tajarin ai fiori di zucca e zafferano
e
Panissa vercellese

≈≈≈

Costoletta alla milanese primavera o 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



Quinta proposta
€ 38 cad

Aperitivo di benvenuto con vino spumante e
bruschetta

Fiori di zucca in pastella con alici e mozzarella

≈≈≈

Bis di Primi

Raviolini del plin al burro e Castelmagno
e
Pappardelle al ragù di anatra

≈≈≈

Petto d'anatra alla gremolada di nocciole con
contorno a scelta

≈≈≈

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



Sesta proposta
€ 38 cad

Aperitivo di benvenuto con vino spumante e
bruschetta

Insalatina di piovra, songino, patate e pinoli

≈≈≈

Primo a scelta durante la cena:

Linguine al pomodorino fresco, piovra e gamberi
o
Risottino ai fiori di zucca, zafferano, pinoli tostati e
provola dolce

≈≈≈

Branzino con pomodorini, capperi e olive nere

≈≈≈

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



Settima proposta
€ 40 cad

Aperitivo di benvenuto con vino spumante e bruschetta

Antipasti à la piemontesa

Salumi e formaggi tipici piemontesi serviti con miele al tartufo bianco d'Alba, Gnocco fritto e Crudité di verdure servite con tomino fondente

≈≈≈

Bis di Primi

Gnocchi verdi della casa al Bra e nocciola gentile
e

Tajarin al burro e grattata di Tartufi nero estivo

≈≈≈

Secondo a scelta durante la cena:

Tartare di fassone condita a piacere

O

Arrostato di vitello alla crema di verdure
Contorno a scelta

≈≈≈

Dessert a scelta tra le proposte
Caffè e limoncello

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



Ottava proposta
€ 40 cad

Aperitivo di benvenuto con vino spumante e bruschetta

Vitel tonnè à la piemontesa

Fagottini di melanzane

≈≈≈

Linguine allo scoglio o alle vongole (da concordarsi)

≈≈≈

Secondo a scelta durante la cena:

Mega Costoletta alla milanese

O

Carpaccio di tonno rosso su letto di songino

Contorno a scelta

≈≈≈

Dessert a scelta tra le proposte
Caffè e limoncello

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



Nona proposta
€ 45 cad

Aperitivo di benvenuto con vino spumante e bruschetta

Cestino di pasta fillo con fonduta e asparagi trifolati

≈≈≈

Bis di Primi

Tajarin al burro e generosa grattata di tartufo nero

e

Raviolini del plin alla fonduta e pistacchi

≈≈≈

Secondo a scelta durante la cena:

Filetto di fassone a scelta

O

Tartare di fassone al tartufo nero d'Alba

Contorno a scelta

≈≈≈

Dessert a scelta tra le proposte

Caffè e limoncello

Acqua naturale e gasata microfiltrata

Vini Bianco Piemonte Cortese doc –

Rosso Barbera del Monferrato doc



D proposta
Prezzo libero

Aperitivo di benvenuto con vino spumante e
bruschetta

Antipasto LaRavaelaFava

Completo a 12€ a commensale

Crudo di carni piemontesi e mozzarella di Bufala

Gnocco fritto

Fiori di zucca in pastella

Polpette di fave

Peperoni in bagna cauda

Tartrà monferrina con fonduta

Vitel tonnè à la piemonteisa

Ogni commensale dopo l'antipasto sceglie la portata
che preferisce dal menù alla carta del giorno

Proposte dessert

- ❖ Bunet piemontese classico
- ❖ Torta rustica pere o mele, cioccolato gianduia e amaretti di Mombaruzzo oppure a scelta (da concordarsi)
 - ❖ Tiramisù al caffè
o al Moscato d'Asti e nocciole
o al cocco, pistacchi e Maraschino
- ❖ Torcetti del biellese o melograno serviti con crema al mascarpone
 - ❖ Cheese cake casalinga alle fragole
o al caramello
o al cioccolato fondente
 - ❖ Montebianco
- ❖ Panna cotta al caramello o al cioccolato
 - ❖ Tartufatine di Vercelli
- ❖ **Torta compleanno (su ordinazione – extra budget menu)**

Proposte vini

Menu a 28 e 30 € : vino della casa incluso
(¼ a persona)

Menu da 35 € in poi : il vino della casa è incluso
nel costo dei menu indipendentemente dal
consumo

In alternativa:

½ bottiglia a testa

a scelta tra la disponibilità della serata

Disponibili Rinfreschi e Aperitivi pomeridiani

a partire da 20€ su preventivo