



**Prima proposta**  
**€ 32 cad**

Aperitivo di benvenuto con vino spumante e  
bruschetta

Polpette di fave

≈≈≈

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

≈≈≈

Vitello tonnato alla piemontese con patate al forno

≈≈≈

Torcetti del biellese  
Oppure in periodo natalizio  
Panettone e Pandoro di Natale  
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**  
**€ 35 cad**

Aperitivo di benvenuto con vino spumante e  
bruschetta

Peperoni in bagna cauda

≈≈≈

**Assaggio di Primi in mezzo al tavolo**

Gnocchi verdi della casa al ragù di salsiccia  
e  
Pappardelle alle zucchini e zola

≈≈≈

**Secondo a scelta durante la cena:**

Straccetti di manzo al Barbera con polenta

O

Scaloppine alla crema di basilico con purè

≈≈≈

Torcetti del biellese  
Oppure in periodo natalizio  
Panettone e Pandoro di Natale  
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**  
**€ 35 cad**

Aperitivo di benvenuto con vino spumante e  
bruschetta

Taglieri di salumi e gnocco fritto

≈≈≈

Assaggio di  
Gobboni di magro di Vercelli al Bra e nocciole  
Serviti in mezzo al tavolo

≈≈≈

**Secondo a scelta durante la cena:**

Carpaccio di fassone al verde con patate al forno  
o

Gran misto vegetariano con tomino fondente

≈≈≈

Torcetti del biellese  
Oppure in periodo natalizio  
Panettone e Pandoro di Natale  
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**  
**€ 40 cad**

Aperitivo di benvenuto con vino spumante e bruschetta

**Antipasti LaRavaelaFava:**

Salumi e formaggi tipici piemontesi piemontesi  
serviti con la cugnà del casalese

≈≈≈

**Bis di Primi**

Tajarin al sugo di brasato  
e  
Risotto con zola dolce e castagne

≈≈≈

Tagliata di manzo alla fonduta di toma e rucola  
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**  
**€ 43 cad**

Aperitivo di benvenuto con vino spumante e  
bruschetta

Fiori di zucca in pastella con alici e mozzarella

≈≈≈

**Bis di Primi**

Agnolotti piemontesi al burro e Castelmagno  
e  
Pappardelle al ragù di anatra

≈≈≈

Brasato 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**



**Sesta proposta**  
**€ 43 cad**

Aperitivo di benvenuto con vino spumante e  
bruschetta

Tortino di zucca con fonduta di toma

≈≈≈

**Primo a scelta durante la cena:**

Linguine al pomodorino fresco, piovra e gamberi  
o  
Risotto alla zucca e amaretti

≈≈≈

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 € 45 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

Cruditè di verdure servite con bagna cauda

≈≈≈

### **Bis di Primi**

Gnocchi verdi della casa al Bra e nocciola gentile

e

Tajarin ai funghi porcini

≈≈≈

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

Bolliti misti serviti con il bagnetto verde e rosso piemontesi

O

Arrosto di vitello alle castagne con purè

≈≈≈

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 € 48 cad

Aperitivo di benvenuto con vino spumante e  
bruschetta

Vitel tonnè à la piemontesa

Assaggio di polenta concia

≈≈≈

Linguine allo scoglio o alle vongole (da concordarsi)

≈≈≈

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

Tartare di fassone completa con contorno a scelta

O

Gran misto mare su letto di songino e patate lesse

≈≈≈

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**  
**€ 50 cad**

Aperitivo di benvenuto con vino spumante e bruschetta

Cestino di pasta fillo con fonduta e porcini trifolati

≈≈≈

**Bis di Primi**

Tajarin al burro e generosa grattata di tartufo nero d'Alba  
e

Raviolini del plin al sugo di brasato

≈≈≈

**Secondo a scelta durante la cena:**

Filetto di fassone allo zola dolce e noci

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 15€ a commensale

Carpaccio di fassona al verde e burratina

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 fragole serviti con crema al mascarpone
  - ❖ Cheese cake casalinga alle fragole  
o al caramello  
o al cioccolato fondente
  - ❖ Montebianco
- ❖ Torta rustica pere o mele, cioccolato gianduia e amaretti di Mombaruzzo oppure a scelta (da concordarsi)
  - ❖ Tartufatine di Vercelli (su ordinazione)

**Disponibile la nuova location  
«La Rava dice... la Fava fa»  
Per eventi, feste aziendali e  
feste private dal compleanno  
alla laurea,  
dal battesimo  
a qualsiasi evento speciale.**

**Torte personalizzate su ordinazione  
dalla più classica alla più  
elaborata con logo o disegno.**