



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

**Possibilità di playlist musicale
personalizzata.**

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

- Base da 6€ a persona incluso servizio
- 2€ a persona per taglio e servizio torta esterna

Rinfreschi e Aperitivi

a partire da 24€ su preventivo

TRATTORIA LARAVAEALFAVA
Via Principe Eugenio 28 – 20155 Milano
Per informazioni e prenotazioni
Chiamare lo 02/33602175
Whatsapp al 335/446936
online su www.trattorialaravaelafava.it



**Proposta RINFRESCO/APERITIVO
personalizzabile**

24€ a persona

1 calice a scelta tra vino o cocktail
Bruschette miste al pomodoro e alla salsa verde piemontese
Polpette di fave con hummus
Salumi tipici con gnocco fritto
Peperoni in bagna cauda
Tortino di zucca con fonduta di Toma
Fiori di zucca in pastella ripieni di alici e mozzarella
Inclusi coperto, acqua e caffè

28€ a persona

Alla proposta precedente aggiunge
in plateau in mezzo al tavolo
Pennette LaRavaelaFava (crema di fave, pancetta e zafferano)
oppure
Pennette al sugo di brasato oppure
Risotto alla zucca o al Bra e nocciole
*(Possiamo vedere insieme eventuali
diverse tipologie di primo)*

32€ a persona

Alla proposta precedente aggiunge
in plateau in mezzo al tavolo
Vitello Tonnato oppure al bagnetto verde piemontese
con patate saporite al forno

Allergie/intolleranze/scelte alimentari gestite al momento



Prima proposta
€ 35 cad

Aperitivo di benvenuto con vino spumante e
bruschetta

Bis di Primi

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

e

Risotto porri e tomino piemontese

≈≈≈

Vitello tonnato alla piemontese
Patate al forno e Fagiolini al vapore

≈≈≈

Dessert servito in plateu in mezzo al tavolo
Torcetti del biellese serviti con crema al mascarpone

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
€ 37 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 allo zola e noci 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
€ 39 cad

Aperitivo di benvenuto con vino spumante e
bruschetta

Taglieri di salumi tipici 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 fassona songino pomodorini e
scaglie di grana 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:

Polpette di fave con hummus

Flan di zucca servito con fonduta di toma

≈≈≈

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 saporite

≈≈≈

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
€ 45 cad

Aperitivo di benvenuto con vino spumante e
bruschetta

Insalatina di piovra, gamberi, songino, patate lesse
e pomodorini

≈≈≈

Primo a scelta durante la cena:

Linguine al pomodorino fresco, piovra e gamberi
o

Risotto alla zucca e amaretti
Oppure alla zucca e salsiccia

≈≈≈

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

Vitel tonnè à la piemonteisa
Assaggio di Polenta concia d'Oropa

≈≈≈

Gnocchi verdi della casa al Bra e nocciola gentile

≈≈≈

Secondo a scelta durante la cena:

Mega Costoletta alla milanese «vestita»

O

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 incluso ¼ a persona dalla ns selezione
Bianco Piemonte Cortese doc –
Rosso Barbera del Monferrato doc



Ottava proposta
€ 48 cad

Aperitivo di benvenuto con vino spumante e bruschetta

Antipasti à la piemonteisa

Salumi e formaggi tipici piemontesi serviti con miele al
tartufo bianco d'Alba e Gnocco fritto e
Cruditè di verdure servite con bagna cauda

≈≈≈

Bis di Primi

Raviolini del plin al burro e salvia

e

Tajarin ai funghi porcini

≈≈≈

Secondo a scelta durante la cena:

Tartare di fassone condita a piacere

O

Polenta e porcini

≈≈≈

Dessert a scelta tra le proposte
Caffè e amaro a scelta

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



Nona proposta
€ 50 cad

Aperitivo di benvenuto con vino spumante
e bruschetta

Parmigiana al Castelmagno
Fiori di zucca in pastella con alici e mozzarella

≈≈≈

Bis di Primi

Agnolotti al ragù d'anatra
e
Tajarin al gorgonzola dolce e noci

≈≈≈

Daube Provenzale con purè
(*spezzatino tipico pregiato*)
o altro secondo da concordarsi

≈≈≈

Dessert a scelta tra le proposte
Caffè e amaro a scelta

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



Decima proposta
€ 55 cad

Aperitivo di benvenuto con vino spumante e bruschetta
Cestino di pasta fillo con fonduta e porcini

≈≈≈

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

≈≈≈

Filetto di fassona

a scelta:

- ❖ Alla senape antica
- ❖ Alla crema di basilico
- ❖ Allo zola e noci

Contorno a scelta

≈≈≈

Dessert a scelta tra le proposte
Caffè e amaro a scelta

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

Proposta a Prezzo libero



☐ **Antipasto Caldo** **a 9€ a commensale**

Polpette di fave con hummus
Fiori di zucca in pastella
Flan di verdure con fonduta
Oppure
Gnocco fritto e Salumi tipici

☐ **Antipasto Misto** **a 12€ a commensale**

Polpette di fave con hummus
Fiori di zucca in pastella
Flan di verdure con fonduta
Gnocco fritto e Salumi tipici

☐ **Antipasto LaRavaelaFava** **a 15€ a commensale**

Carpaccio di Fassona al verde
con burrata e Gnocco fritto
Parmigiana di melanzane
Polpette di fave con hummus
Fiori di zucca in pastella
Vitel tonnè à la piemontesa

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

Il costo dell'antipasto non include il coperto e l'acqua

Proposte dessert



- ❖ Bunet piemontese classico
- ❖ Torta rustica pere o mele, cioccolato gianduia
e amaretti di Mombaruzzo
- ❖ Torta della nonna (crema e pinoli)
- ❖ 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
- ❖ Panna cotta al caramello o al cioccolato
- ❖ Tartufatine di Vercelli
(su ordinazione e extra budget)
- ❖ Torte compleanno personalizzate
(su ordinazione e extra budget)