

Menù eventi

Menù “Antico Piemonte” €35,00

Vitello tonnato al punto rosa in salsa Monferrina

Insalata russa della casa

Sformatino di verdure di stagione con la sua fonduta

§§§

Risotto alla salsiccia ubriaca al Nebbiolo e Toma di Brà

(o Castelmagno e nocciole)

§§§

Stracotto di guancia di Vitello Coalvi con purea affumicata

Menù “La tradizione a tavola” €38,00

Battuta di Fassona stracciatella e cipolle caramellate

(o scaglie di grana e nocciole Piemonte)

Pecorino Toscano dorato con miele e nocciole Langhe

Sfoglia rustica gratinata al forno

(patate, rosmarino, besciamella e pancetta steccata)

§§§

Pappardelle al ragù di cinghiale

(o Tagliatelle alla crema di lardo d'Arnad profumato al

timo)

§§§

Brasato al Barbera

(in alternativa: arista di maiale al casseruola alla birra

in alternativa: Rolatina di pollo al forno con ratatuille)

Menù "Gran Piemonte" €43,00

Carpaccio di Vitello Coalvi all'Albese

Quadrotti di polenta croccante gorgonzola e speck

Flan di zucca su fonduta di blu di Lanzo e amaretti

§§§

Agnolotti del Plin ai tre arrosti e la loro riduzione

(in alternativa : agnolotti Piemontesi al ragù di Fassona)

§§§

Cosciotto di maiale con mele e cipolle caramellate

(in alternativa: Arrosto di Vitello alle Nocciole e patate

arrosto)

Proposte di mare

componibili dal cliente scegliendo dalle proposte di seguito,

i menù con tre antipasti, un primo e un secondo vanno a

€50,00 sempre comprensivi di bevande

Antipasti

Insalatina di seppie con verdure croccanti

Cocktail di gamberi rivisitato in salsa aurora al Cognac

Carpaccio di pesce spada con salsa agli agrumi e pepe rosa

Tonno fumè con dadolata di mango , avocado e aceto balsamico

Tortino di pesce su letto di songino e ciuffi di maionese alla

barbabietola

Primi

Risotto alla Cernia, pistacchi e pomodori secchi

Risotto al nero di seppia, salmone affumicato e zucchine

Busiate alla Cardinale (gamberi, salmone e crema di latte)

Raviolacci di branzino con julienne di seppioline e pomodoro pachino

Secondi

Trancio di salmone al forno su vellutata di zucchine e pomodori confit

Pesce spada al gratin con bocconcini di polenta croccante

Gamberoni al Remy Martin con erbetta cipollina e spuma di robiola

Striscioline di calamari al salto con crema di patate e porri

Si ricorda che tutti i nostri menù sono comprensivi di

coperto, bevande (vino 1 bt. Dolcetto / Favorita Langhe'22 La Morra

ogni 4 coperti) e caffè serviti con i nostri biscottini e le composte fatte in

casa

E' possibile comporre il menù che soddisfa ogni Vostra esigenza

scegliendo fra tutte le proposte sia di carne che di pesce elencate

Osteria Moderna La Cesarina

Strada Torino 47 Pasta di Rivalta (TO)

351.7370553