

Antica Locanda dell'Orco

IL MENU PER LA VOSTRA CERIMONIA PROPOSTA 2

*

Piccolo Benvenuto con il nostro tomino
Gambero croccante su vellutata di piselli novelli
"Vitel tonnè a la nostra maniera"
Sformatino d'asparagi con fonduta di Parmigiano di Solobruna

*

Riso Carnaroli mantecato al Castelrosso e tocchi di pere
Agnolotti della Locanda alla Piemontesina

*

Rotolo di faraona imbottita, sull'orto
Semolini della tradizione

*

Torta della Festa

oppure

Bònet con nocciolini di Chivasso

oppure

Semifreddo ai frutti rossi con salsa al cioccolato

oppure

Cremino alle fragole con salsa al moscato

oppure

Crostata di mele renette con zabajone

*

Calice di Moscato e Caffè

*

Vini rossi selezionati a scelta: Dolcetto, Barbera, Nebbiolo e Bonarda

Vini bianchi selezionati a scelta: Arneis, Erbaluce e Chardonnay

*Il prezzo può variare a seconda delle scelte e delle riduzioni delle portate, dalla scelta dei vini, dalla scelta dell'aperitivo e dei distillati.
Nella Vostra scelta tutti i menu possono alternare le portate con altri menu, tenendo anche conto della data della Cerimonia
e quindi della temperatura. Possiamo riservare per la Vostra Cerimonia le salette al piano superiore o il dehor estivo.*

Ristorante in Via Ivrea, 109 - Rivarolo C.se (TO)

tel: 0124.42.51.01, cell: 349.46.84.685

www.locanda-dellorco.it