

Antica Locanda dell'Orco

IL MENU PER LA VOSTRA CERIMONIA PROPOSTA 3

*

Battuto di fassone crudo al limone con scaglie di Parmigiano Reggiano

Crostata di boraggine e robiola con gocce aromatiche

Insalatina di seppie, sedano verde e pomodorini confit

*

Riso Carnaroli mantecato alle asparagi e Parmigiano

Tajarin caserecci al ragù di coniglio e rosmarino

*

Rollè di vitello giovane all'Erbaluce con purè di patate e erbette

*

Torta della Festa

oppure

Panna cotta

oppure

Bavarese al Moscato

oppure

Tortino di mele con gelato

oppure

Gelato con salsa di fragole

oppure

Cremino alla pesca ripiena

oppure

Il nostro Sorbetto e Cremino al Gianduia

*

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