

## *Gentili Signori*

Vi ringraziamo per aver preso in considerazione il nostro Ristorante.

Vi presentiamo i nostri menù dedicati alle "Ricorrenze e Conviviali".

I menù che leggerete comprendono:

- Aperitivo di Benvenuto;
- Acqua minerale e bevanda analcolica;
- il Dessert, la Sorbetteria e il Caffè.

I Bambini dai 0 a 2 anni non pagano, i bambini dai 3 ai 10 anni che usufruiranno dei menù saranno conteggiati al 50%.

La conferma della scelta del menù va comunicata possibilmente con un anticipo di 10 giorni dalla data del banchetto, come eventuali esigenze relative all'allestimento della sala e alla composizione e disposizione dei tavoli.

Il numero delle persone va comunicato possibilmente entro 7 giorni.

Eventuali variazioni successive (entro il massimo del 10%) verranno considerate solo se comunicate entro e non oltre 48 ore prima del banchetto, per non dover conteggiare gli assenti al 50%.

Caparra confirmatoria 30% del totale.

Modalità di pagamento: Contanti, Bancomat, Carte di credito.

Non si accettano assegni bancari e postali.

Vi preghiamo di segnalarci in anticipo eventuali intolleranze alimentari o allergie.

Grazie per la collaborazione.

***P.S. (  ) = adatto a persone vegetariane.***

***Nella nostra proposta ristorativa, integrabile ai menù seguenti,  
è presente una valida scelta di pietanze 100% vegetali.***

## *Conviviale del Boscaiolo*

Aperitivo di Benvenuto

### *Antipasti*

Quiche con sottobosco   
Sformatini di piselli e robiola 

### *Bis di primi, portata unica*

Maltagliati con salsiccia e funghi finferli  
Ravioli freschi ripieni al cinghiale con sugo di arrosto

Sorbetto

### *Secondo piatto*

Spinacino di vitello ripieno di verdure  
con sapori del bosco e insalatina

Dolce della Casa

Acqua minerale, bibita analcolica e Caffè

### *Vini consigliati*

Cantine Roberto Crosio

**€ 26,00**  
a persona

## *Conviviale del Fattore*

Aperitivo di Benvenuto

### *Antipasti*

Tomini ripieni grigliati con pere e Prosciutto San Giovanni al miele  
Ciambella di strudel allo speck, broccoletti e toma

### *Bis di primi, portata unica*

Riso Carnaroli del Parco del Ticino mantecato al taleggio  
Pappardelle all'Albese  con funghi porcini e crema di tartufo

Sorbetto

### *Secondo piatto*

Manzo Garronese alla birra con patate al rosmarino

Dolce della Casa

Acqua minerale, bibita analcolica e Caffè

### *Vini consigliati*

Cantine Roberto Crosio

**€ 28,00**  
a persona

## *Conviviale del Pescatore*

Aperitivo di Benvenuto

### *Antipasti*

Tortino di patate e baccalà mantecato, pomodorini confit

Quiche alla scarola 

### *Bis di primi, portata unica*

Lasagne con patate e toma fresca Ossolana 

Riso Carnaroli del Parco del Ticino allo speck e noci mantecato alla Robiola

Sorbetto

### *Secondo piatto*

Filetto di Salmone in crosta con "panure" di zucchine e pinoli

Dolce della Casa

Acqua minerale, bibita analcolica e Caffè

### *Vini consigliati*

Cantine Roberto Crosio

**€ 28,00**

a persona

## *Conviviale del Cacciatore*

Aperitivo di Benvenuto

### *Antipasti*

Affettati nostrani Selezionati

Strudel di verdure 

### *Bis di primi, portata unica*

Pappardelle al ragout d'anatra in bianco

Paccheri freschi alla crema di pecorino e sola piemontese 

Sorbetto

### *Secondo piatto*

Cosciotto di maialino da latte porchettato con patate al forno

Dolce della Casa

Acqua minerale, bibita analcolica e Caffè

### *Vini consigliati*

Cantine Roberto Crosio

**€ 27,00**

a persona