

Menu Cerimonia, seconda proposta

Il menu può essere modificato e adattato alle vostre esigenze.

Antipasti

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

Primi piatti

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

Secondi piatti

Rotolo di faraona imbottita sull'orto.
Semolini della tradizione.

Dolce tentazione

Torta della Festa & Calice di Moscato.
oppure
Bònet con nocciolini di Chivasso & Calice di Moscato.
oppure
Semifreddo ai frutti rossi con salsa al cioccolato & Calice di Moscato.
oppure
Cremino alle fragole con salsa al moscato & Calice di Moscato.
oppure
Crostata di mele renette con zabajone & Calice di Moscato.
Caffè.

Vini

Rossi: Dolcetto, Barbera, Nebbiolo o Bonarda.
Bianchi: Arneis, Erbaluce di Caluso o Chardonnay.



Antica Locanda dell'Orco

Ristorante in Via Ivrea 109 - Rivarolo Canavese (TO)

tel: 0124.42.51.01 - cell: 349.46.84.685

www.locanda-dellorco.it