

# Menu Cerimonia, terza proposta

Il menu può essere modificato e adattato alle vostre esigenze.

## Antipasti

---

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.

## Primi piatti

---

Riso Carnaroli mantecato agli asparagi e Parmigiano Reggiano.  
Tajarin caserecci al ragù di coniglio e rosmarino.

## Secondi piatti

---

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

## Dolce tentazione

---

Torta della Festa & Calice di Moscato.

oppure

Panna cotta & Calice di Moscato.

oppure

Bavarese al Moscato & Calice di Moscato.

oppure

Tortino di mele con gelato & Calice di Moscato.

oppure

Gelato con salsa di fragole & Calice di Moscato.

oppure

Cremino alla pesca ripiena & Calice di Moscato.

oppure

Il nostro sorbetto e cremino al Gianduia & 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](http://www.locanda-dellorco.it)