

Ristorante Pinin Srl

Pinin

Tel. 0321 95240 - Varallo Pombia

Via Caccia, 2 - 28040 Varallo Pombia (NO)
 Fax. 0321-1850755
 E-mail: pinin-rist@libero.it
 web-site: www.ristorantepinin.it

Turno di riposo: lunedì e martedì



MENU'1/A

Data.....

Orario.....

Nominativo:

.....

N°.....

Note:

.....

.....

.....

.....

.....

MENU' Eur. 78,00.-

Antipasti di Pesce:

*Salmonè marinato, filetto di tonno al pomodoro fresco,
 Pesce spada con rucola, Insalati na tiepida di polpo e patate,
 Gamberi freschi in salsa aurora*

Antipasti alla Pinin:

*prosciutto di Parma e melone o kiwi, speck del Friuli
 cacciatori ni piemontesi, coppa dolce del varesotto,
 salame d'oca, pancetta affumicata,
 bresaola di manzo con caprino fresco,
 patè di fegato in terrina, carne cruda all'albese,
 antipasti magri assortiti*

A SCELTA 2 VARIETA':

*Il riso allo champagne con funghi freschi
 Crespelle fresche alla valdostana oppure al gorgonzola novarese
 Tortelloni ricotta e tartufo oppure al burro e salvia
 Gnocchi alla parigina
 Trofie al ragù di pesce spigola e gamberi
 Gnocchetti fatti a mano con zucchine e gamberi*

A SCELTA 1 VARIETA':

*Spiedini di calamari e gamberi con Gamberoni alla griglia
 Branzino o Orata al cartoccio*

Sorbetto a piacere

A SCELTA 1 VARIETA':

*Filetto di manzo piquet
 Carrè di vitello al forno
 Filetto di manzo alla Wellington
 Selladi vitello alla orloff
 Contorni di asparagi alla parmigiana (Disp. Stag.)*

E verdure di stagione

A SCELTA 1 VARIETA':

*Costolette di agnello alla marescialla
 Anitra alla grand-mère
 Camoscio in civet*

Gallo al barolo con funghi e cipolline brasate

OPPURE A SCELTA 1 VARIETA':

*Formaggio castel magno con mele cotogne
 Gorgonzola dolce e piccante con composta di fichi*

Il dessert alla Pinin

Torta nuziale

Caffè con correzioni

APERITIVO CLASSIC:
*focaccine, pizzette fatte a mano,
 tartine miste, cocktail alcolici e analcolici*

APERITIVO SUPERIOR: (3,00 euro)
*Frittini misti, formaggio grana al taglio,
 tartine miste.*

*Prosecco Valdobbiadene
 cocktail alcolici e analcolici*

VINI: da concordare in loco

BIANCO

ROSSO

SPUMANTE