

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' Eur. 65,00.-



MENU'4/A

Data.....

Orario.....

Nominativo:

.....

N°.....

Note:

.....

.....

.....

.....

.....

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*

ANTIPASTI CALDI ALLA PIEMONTESE A SCELTA 3 VARIETA':

estivo:

*Gelosia, bignoline al formaggio, Crostone ai funghi,
 zucchine ripiene gratinate, peperoni all'acciuga oppure gratinati,
 quiche lorraine, vol-au-vent alla fonduta*

invernale:

*salsiccia alla piemontese
 cotechino con lenticchie o noci al miele,
 scottadito, peperoni in bagna cauda*

A SCELTA 2 VARIETA':

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

A SCELTA 1 VARIETA':

*Salmoncino fresco in bellavista
 Con salse e patate al vapore o julienne di verdure
 Branzino al cartoccio
 Filetti di pesce persico dorato con patate al forno
 Spiedini di calamari e gamberi con Gallinella al forno*

Sorbetto a piacere

A SCELTA 1 VARIETA':

*Cosciotto di vitello al forno con verdure brasate
 Tagliata di manzo con rucola e contorni assortiti di stagione
 Brasato di manzo con funghi porcini
 Stufato d'asinzo con polenta*

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