

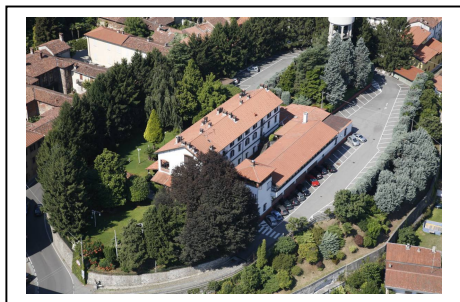
Ristorante Pinin Srl

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'5/A

Data...:.....

Orario.....

Nominativo:

.....

N°.....

Note:

.....

.....

.....

.....

.....

MENU' Eur. 63,00.-

Antipasti alla Pinin:

*prosciutto di Parma e melone o kiwi,
 speck del Friuli,
 cacciatorini 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, zucchini 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
 Gnocchetti fatti a mano al castel magno*

Gnocchi alla parigina

Tortelloni ricotta e tartufo oppure al burro e salvia

A SCELTA 2 VARIETA':

Cosciotto di vitello al forno in crosta con verdure brasate

Senzel di vitello al cartoccio con funghi champignon

Tagliata di Manzo con rucola e grana

Gallo al barolo con funghi

Brasato di manzo con funghi porcini

Stufato d'asino con polenta

Anitra selvatica alla grand-mère

Costolettine di agnello alla marescialla

Canoscio in civet

Assaggi di formaggi misti con composite di mele cotogne e miele d'acacia

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