

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'3/A

Data...:.....

Orario.....

Nominativo:

.....

N°.....

Note:

.....

.....

.....

.....

.....

MENU' Eur. 70,00.-

Cocktail di gamberetti

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
 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 zucchini e gamberi*

A SCELTA 1 VARIETA':

*Salmoncino fresco in crosta con verdure fritte
 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':

*Carrè di vitello al forno con pomodori provenzali e insalata
 Tagliata di manzo con rucola
 Filetto di manzo alla Wellington con contorni assortiti
 Filetto di manzo piquet*

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