

MENU' 1/B € 39,00

ANTIPASTO:

mix salumi

Prosciutto di Parma, speck, salame, coppa, salame d'oca, pancetta affumicata

PRIMI: A SCELTA 1 VARIETA' (UGUALE PER TUTTI)

Il riso alla Pinin con champagne e funghi porcini

Tortelloni ricotta e crema di tartufo

Tortelli di brasato

Crespelle fresche alla valdostana

Gnocchi di patate al gorgonzola o castelmagno o crema di tartufo

Calamarata al ragù di pesce

Mezzemaniche zucchine e gamberi

Gnocchetti cozze e stracciatella

SECONDI A SCELTA 1 VARIETA' (UGUALE PER TUTTI)

pesce

filetto di orata e gamberone alla griglia

Branzino alla ligure su letto di patate

Filetto di pesce persico dorato

Merluzzo panato con cipolla caramellata

Trancio di ombrina al forno

carne

arrosto di vitello

Cosciotto di maialino al forno

Brasato di manzo con i funghi

Filetto di maialino al pepe, alla Woronoff (con senape) o allo zola

Contorni di patate e verdure di stagione alla griglia

DESSERT

Gelato con cioccolato calda

MENU' JUNIOR (uguale per tutti)

(fino a 11 anni)

SI NO

Antipasto: prosciutto cotto + salame

Primo: pasta pomodoro, risotto giallo o alla parmigiana

Secondo: milanese di pollo + patatine fritte

Dessert: dolce pinin o semifreddo

Menù completo € 35

Antipasto, primo e secondo € 30

Primo e secondo € 25.00

Inclusi nel prezzo

caffè

Acqua (nella proporzione di 1 bottiglia ogni 2 persone)

Vino bianco e/o rosso e/o bollicine (1/4 di vino sfuso a persona)

VARIAZIONI MENU': ogni antipasto in + €4.00; ogni primo in + €4.00; ogni secondo in + €5,00

Torta di pasticceria_ costo € 45.00 al kg x torta portata dall'esterno si applica costo coperto
aperitivo con flûte bollicine € 14,00 a bottiglia, cocktail alcolico o analcolico € 12.00 al lt
mix salatini e fritti € 4.50

Sorbetto, Bibite, amari e liquori vedi carta

MENU' 2/B € 41,00

ANTIPASTO PININ:

Prosciutto di Parma, speck, salame, coppa, salame d'oca, pancetta affumicata, bresaola con caprino fresco, paté di fegato in terrina, carne cruda all'albese, antipasti magri assortiti

PRIMI: A SCELTA 1 VARIETA' (UGUALE PER TUTT)

Il riso alla Pinin con champagne e funghi porcini

Tortelloni ricotta e crema di tartufo

Tortelli di brasato

Crespelle fresche alla valdostana

Gnocchi di patate al gorgonzola o castelmagno o crema di tartufo

Calamarata al ragù di pesce

Mezzemaniche zucchine e gamberi

Gnocchetti cozze e stracciatella

SECONDI A SCELTA 1 VARIETA' (UGUALE PER TUTTI)

pesce

filetto di orata e gamberone alla griglia

Branzino alla ligure su letto di patate

Filetto di pesce persico dorato

Merluzzo panato con cipolla caramellata

Trancio di ombrina al forno

carne

arrosto di vitello

Cosciotto di maialino al forno

Brasato di manzo con i funghi

Filetto di maialino al pepe, alla Woronoff (con senape) o allo zola

Contorni di patate e verdure di stagione alla griglia

DESSERT

Gelato con cioccolato calda

MENU' JUNIOR (uguale per tutti)

(fino a 11 anni)

SI

NO

Antipasto: prosciutto cotto + salame

Primo: pasta pomodoro, risotto giallo o alla parmigiana

Secondo: milanese di pollo + patatine fritte

Dessert: gelato con cioccolato--

bibita

Menù completo € 35

Antipasto, primo e secondo € 30

Primo e secondo € 25.00

Inclusi nel prezzo

caffè

Acqua (nella proporzione di 1 bottiglia ogni 2 persone)

Vino bianco e/o rosso e/o bollicine (1/4 di vino sfuso a persona)

VARIAZIONI MENU':

ogni antipasto in + €4.00; ogni primo in + €4.00; ogni secondo in + €5,00

Torta di pasticceria_ aperitivo con

costo € 45.00 al kg x torta portata dall'esterno si applica costo coperto
flûte bollicine € 14,00 a bottiglia, cocktail alcolico o analcolico € 12.00 al lt
mix salatini e fritti € 4.50

Sorbetto, Bibite, amari e liquori vedi carta

MENU' 3/B € 43,00 (per minimo 14 persone)

<p>ANTIPASTI : A SCELTA 1 VARIETA' UGUALE PER TUTTI</p> <p>Pinin: <i>Prosciutto di Parma, speck, salame, coppa, salame d'oca, pancetta affumicata, bresaola con caprino fresco, paté di fegato in terrina, carne cruda all'albese, antipasti magri assortiti</i></p> <p>Mix salumi e formaggi <i>Prosciutto di Parma, speck, salame, coppa, mortadella, lardo + tris formaggi</i></p> <p>Caldi Piemontesi <i>Quiche Lorraine – Gelosia – Peperoni farciti o bagnacauda – crostone ai Funghi</i></p> <p>Antipasto di pesce <i>Salmone marinato, filetto di tonno al pomodoro fresco, Pesce spada con rucola, insalata di gamberi</i></p> <p>PRIMI: A SCELTA 1 VARIETA' UGUALE PER TUTTI</p> <p><i>Il riso alla Pinin con champagne e funghi porcini</i> <i>Tortelloni di ricotta e crema di tartufo</i> <i>Tortelli di brasato</i> <i>Crespelle fresche alla valdostana</i> <i>Crespelle al gorgonzola</i> <i>Crespelle ripiene di erbe e ricotta fresca</i> <i>Gnocchi di patate al gorgonzola</i> <i>Gnocchi al castelmagno</i> <i>Gnocchi alla crema di tartufo</i> <i>Calamarata al ragù di pesce</i> <i>Mezzemaniche con zucchine e gamberi</i> <i>Gnocchetti cozze e straciatella</i></p>	<p>SECONDI: A SCELTA 1 VARIETA' UGUALE PER TUTTI</p> <p>pesce <i>Filetto di orata e gamberone alla griglia</i> <i>Branzino alla ligure su letto di patate</i> <i>Filetto di pesce persico dorato</i> <i>Merluzzo panato con cipolla caramellata</i> <i>Trancio di ombrina al forno</i></p> <p>carne <i>arrosto di vitello con suo fondo</i> <i>Cosciotto di maialino al forno</i> <i>Brasato di manzo con i funghi</i> <i>Guancia di manzo cbt al nebbiolo</i> <i>Filetto di maialino al pepe</i> <i>Filetto di maialino alla Woronoff (con senape)</i> <i>Filetto di maialino allo zola</i></p> <p>Contorni di patate e verdure di stagione</p> <p>DESSERT: A SCELTA 1 VARIETA' UGUALE PER TUTTI</p> <p><i>Dessert alla Pinin</i></p> <p>Semifreddo monoporzione <i>Tiramisù</i> <i>Mango e passion fruit</i> <i>Rocher alla nocciola</i> <i>Delizia al pistacchio</i> <i>Cheese cake ai frutti di bosco</i></p>
<p>MENU' JUNIOR (uguale per tutti) (fino a 11 anni)</p> <p>SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/></p> <p>Antipasto: prosciutto cotto + salame Primo: pasta pomodoro, risotto giallo o alla parmigiana Secondo: milanese di pollo + patatine fritte Dessert: dolce pinin o semifreddo</p> <p>Menù completo € 35 Antipasto, primo e secondo € 30 Primo e secondo € 25.00</p>	
<p>VARIAZIONI MENU': ogni antipasto in + €4.00; ogni primo in + €4.00; ogni secondo in + €5,00 Ogni portata eliminata meno €2,00</p> <p>Torta di pasticceria_ costo € 45.00 al kg x torta portata dall'esterno si applica costo coperto aperitivo con flûte bollicine € 14,00 a bottiglia, cocktail alcolico o analcolico € 12.00 al lt mix salatini e fritti € 4.50</p> <p>Sorbetto, Bibite, amari e liquori vedi carta</p>	

Inclusi nel prezzo

caffè

Acqua (nella proporzione di 1 bottiglia ogni 2 persone)

Vino bianco e/o rosso e/o bollicine (nella proporzione di 1 bottiglia ogni 3 persone)

INTOLLERANZE/ALLERGIE SI NO

Celiaci _____

Intolleranti Lattosio _____

Vegetariani _____

Vegani _____

Crostacei _____

Altro _____

NOTE: Qualora il numero dei partecipanti scenda al di sotto delle 14 persone al prezzo del menù si aggiungerà quello del coperto indicato in carta;

La conferma dei partecipanti dovrà avvenire almeno 8 giorni prima della data prevista; da quel momento e fino a 24 ore prima del banchetto è consentita una tolleranza del 20% fino a 25 prenotati e del 15% da 26 prenotati in su.

Al di sotto di tali soglie verrà applicato il costo del coperto per tutti i partecipanti

UTILIZZO SALE

Le sale devono essere liberate secondo i seguenti orari:

pranzo entro le ore 17:00

cena entro le ore 23:30

E' possibile concordare, a seconda delle disponibilità, il protrarsi di tale orario.

In tal caso è previsto un costo extra per il personale trattenuto in servizio