



# ANTICAZECCA

R I S T O R A N T E

## *Autunno & Inverno*

### *Nozze Fuori Stagione 2022-23*

#### *Menù Terra & Mare*

Aperitivo di benvenuto  
*al buffet, da servire in sala o fuori se bel tempo*

##### *Alla buvette*

Prosecco, succhi di frutta, acque, spritz

##### *Al buffet*

Grissini artigianali, focaccia e pane fatti in casa  
Selezione di finger food  
Vitello tonnato della tradizione  
Bicchierino di pinzimonio all'aceto Balsamico  
Canapé con tartare di salmone agli agrumi ed erba cipollina  
Fagottino di albese di manzo Fassone ripiena di robiolina al tartufo

##### *Poker di Antipasti*

Tartare di tonno pinne gialle alle erbe mediterranee e olio extra vergine  
Seppia scottata su parmentier di patate  
&  
Battuta di manzo Fassone con stracciatella di bufala e pistacchi di Bronte  
Flan di porri con crema di peperoni rossi

##### *Primi*

Risotto ai carciofi con salsiccia di Bra  
&  
Fusilloni al ragù di spada del Mediterraneo

##### *Secondi*

Salmone al forno in crosta di pistacchio e bietine ripassate al burro  
*oppure*  
Filetto di manzo garronese lardellato ai funghi porcini con patate al forno

##### *Dolci*

Torta nuziale\*

€ 65

*Compresi acqua, vini in abbinamento, caffè e digestivi, bollicine dolci e secche*  
Vini Dolcetto, Barbera, Arneis cantine Bosio, Prosecco, Moscato d'Asti



*Autunno & Inverno*  
*Nozze Fuori Stagione 2022-23*

*Menù Terra*

Aperitivo di benvenuto  
*al buffet, da servire in sala o fuori se bel tempo*

*Alla buvette*

Prosecco, succhi di frutta, acque, spritz

*Al buffet*

Grissini artigianali, focaccia e pane fatti in casa  
Selezione di finger food  
Vitello tonnato della tradizione  
Bicchierino di pinzimonio all'aceto Balsamico  
Canapé con tartare di salmone agli agrumi ed erba cipollina  
Fagottino di albese di manzo fassone ripiena di robiolina al tartufo

*Poker di Antipasti*

Battuta di manzo fassone con confettura di cipolle di Tropea e burrata campana  
Insalatina di carni bianche al profumo di tartufo in cialda di pasta fillo  
&  
Uovo poché croccante su fonduta al grana e nota croccante

*Primi*

Risotto al nebbiolo su vellutata di zucca e sbriciolata al Castelmagno  
&  
Agnolotti del plin al sugo d'arrosto

*Secondi*

Filetto di manzo garronese lardellato ai funghi porcini con patate al forno  
*Oppure*  
Arrosto di punta d'anca alla piemontese con patate al forno

*Dolci*

Torta nuziale\*

€ 65

*Compresi acqua, vini in abbinamento, caffè e digestivi, bollicine dolci e secche*  
Vini Dolcetto, Barbera, Arneis cantine Bosio, Prosecco, Moscato d'Asti



## Maggiorazioni, prezzo per persona

### **Maggiorazione Aperitivo +3€**

Assortimento salami artigianali  
Assortimento di tome e caprini delle valli di Lanzo  
Frittura con verdure fresche in pastella

### **Maggiorazione Aperitivo +5€**

Assortimento salami artigianali  
Assortimento di tome e caprini delle valli di Lanzo  
Spiedini di frutta di stagione  
Frittura con verdure fresche in pastella – olive ascolane – mozzarelline panate

### **Maggiorazione doppio secondo +5€**

### **Buffet di dolci finger e pasticceria fresca + 3€**

Cheesecake ai frutti di bosco – Bignè e cannoli assortiti  
Panne cotte assortite – Bavaresi – Bonet

### **Buffet di dolci finger e pasticceria fresca e fonduta di cioccolato +5€**

Cheesecake ai frutti di bosco – Bignè e cannoli assortiti  
Panne cotte assortite – Bavaresi – Bonet  
Fonduta al cioccolato con tagliata di frutta

### **Maggiorazione Vini + 5€**

Scelte tra cantine da noi selezionate:

*Chardonnay, Arneis, Favorita, Erbaluce, Barbera Asti, Dolcetto, Nebbiolo, Merlot,*

*Vermentino di Sardegna, Cannonau, Rosato Damegè, etc*

*Franciacorta Berlucchi Brut, Ferrari Trento DOC, Foss Marai Brut, Prosecco DOC Valdobbiadene (vari)*

*Altre etichette su richiesta.*

### **Riduzione bimbi**

I bambini fino a 2 anni non pagano.

Da 3 a 10 anni metà prezzo degli adulti *oppure* €25 per il menù bimbi  
(prosciutto – pasta al pomodoro – cotoletta con patatine fritte)

### **Torta nuziale \***

La torta nuziale è sempre esclusa del prezzo del menù.

La lavorazione base ha un costo di 25€/kg con pan di spagna, panna e creme, frutta fresca.