



ANTICAZECCA
R I S T O R A N T E

Autunno & Inverno
Proposte di Menù

Menù #1

Aperitivo di benvenuto

*salatini, pizzette e focaccia della casa
sprit, prosecco, succhi di frutta, aperitivo analcolico*

Antipasto

Sottofiletto di manzo marinato al nebbiolo
con robiolina e confettura di cipolle rosse di Tropea

Primo

Risotto ai funghi porcini

Secondo

Filetto di maialino in crosta di grissini
con parmentier di patate e nido di spinaci

Dessert

Tiramisù alla nocciola

€ 40 a persona

*Inclusi acqua, caffè e digestivi,
Bollicine dolci e secche, bibite e Vini in abbinamento qb*



Autunno & Inverno
Proposte di Menù
Menù #2

Aperitivo di benvenuto

salatini, pizzette e focaccia della casa
spritz, prosecco, succhi di frutta, aperitivo analcolico

Antipasto

Tartare di manzo fassone con uovo poché croccante e fonduta al reggiano

Primo

Agnolotti del plin al sugo d'arrosto

Secondo

Brasato di manzo al nebbiolo con patate al forno

Dolce

Bonet al cioccolato della tradizione

€ 40 a persona

Inclusi acqua, caffè e digestivi,
Bollicine dolci e secche, bibite e Vini in abbinamento qb



Autunno & Inverno

Proposte di Menù

Menù #3

Aperitivo di benvenuto

*salatini, pizzette e focaccia della casa
spritz, prosecco, succhi di frutta, aperitivo analcolico*

Antipasto

Magatello di manzo garronese in salsa tonnata
Tartare di manzo fassone con spuma al Reggiano
Flan di porri con crema di peperoni rossi

Primo

Agnolotti del plin al sugo d'arrosto
Oppure
Risotto al prosecco e parmigiano

Secondo

Spalla di maialino Duroc glassata all'aceto balsamico
con cipolline borretane e patate arrosto

Dessert

Torta fatta in casa panna e crema

€ 40 a persona

*Inclusi acqua, caffè e digestivi,
Bollicine dolci e secche, bibite e Vini in abbinamento qb.*





ANTICAZECCA
R I S T O R A N T E

Autunno & Inverno

Proposte di Menù

Menù #4

Aperitivo di benvenuto

*salatini, pizzette e focaccia della casa
sprit, prosecco, succhi di frutta, aperitivo analcolico*

Antipasto

Magatello di manzo garronese in salsa tonnata
Insalatina di carni bianche al profumo di tartufo in cialda pasta fillo
&
Frolla salata ai carciofi su fonduta di Toma di Lanzo e nota croccante

Primo

Risotto ai carciofi e salsiccia di Bra
oppure
Ravioli del plin al sugo d'arrosto

Secondo

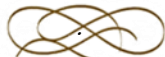
Filetto di maialino in crosta di grissini
con parmentier di patate e nido di spinaci

Dessert

Torta fatta in casa panna e crema

€ 45 a persona

*Inclusi acqua, caffè e digestivi,
Bollicine dolci e secche, bibite e Vini in abbinamento qb*





ANTICAZECCA
R I S T O R A N T E

Autunno & Inverno

Proposte di Menù

Menù #5

Aperitivo di benvenuto

*salatini, pizzette e focaccia della casa
spritz, prosecco, succhi di frutta, aperitivo analcolico*

Antipasto

Vitello tonnato della tradizione piemontese
Battuta di manzo fassone con burrata campana e pistacchi di Bronte
&
Crostatina di frolla salata ai carciofi con fonduta di toma di Lanzo

Primo

Risotto al nebbiolo con sbriciolata di Castelmagno
oppure
Fusilloni all'uovo al ragù di cervo e capriolo

Secondo

Spalla di maialino Duroc glassata all'aceto balsamico
con cipolline borretane e patate arrosto

Dessert

Torta fatta in casa panna e crema

€ 45 a persona

*Inclusi acqua, caffè e digestivi,
Bollicine dolci e secche, bibite e Vini in abbinamento qb.*





ANTICAZECCA
R I S T O R A N T E

Autunno & Inverno

Proposte di Menù

Menù #6

Aperitivo di benvenuto

*salatini, pizzette e focaccia della casa
sprit, prosecco, succhi di frutta, aperitivo analcolico*

Antipasti

Magatello di manzo in salsa tonnata della tradizione
Tartare di fassona con confettura di cipolle rosse di Tropea
Flan di porri di Cervere con rema di peperoni rossi

Primo

Risotto al tartufo di stagione con stracciatella campana
oppure
Agnolotti monferrini i in salsa al tartufo

Secondo

Arrostato di manzo alla piemontese con spinacino ripassato

Dolce

Torta fatta in casa panna e crema

€ 45 a persona

*Inclusi acqua, caffè e digestivi,
Bollicine dolci e secche, bibite e Vini in abbinamento qb.*





ANTICAZECCA
RISTORANTE

Autunno & Inverno

Proposte di Mare

Menù Mare

Aperitivo di benvenuto

*salatini, pizzette e focaccia della casa
spritz, prosecco, succhi di frutta, aperitivo analcolico*

Antipasti

Tartare di tonno pinne gialle alle erbe mediterranee e olio extra vergine
&
Polpo grigliato su parmentier di patate

Primo

Fusilloni all'uovo al ragù di spada con datterino e olive taggiasche
oppure
Gran risotto ai frutti mare

Secondo

Filetto di salmone in crosta di pistacchi e ratatua di verdure
oppure
Frittura di totani e gamberoni argentini con verdure in pastella

Dessert

Torta fatta in casa panna e crema

€ 50 a persona

*Inclusi acqua, caffè e digestivi,
Bollicine dolci e secche, bibite e Vini in abbinamento qb*



ANTICAZECCA
R I S T O R A N T E

Autunno & Inverno

Grandi Occasioni

Menù #7

Aperitivo di benvenuto

spritz, prosecco, succhi di frutta, aperitivo analcolico

Al buffet

Selezione di finger food

Magatello di manzo in salsa tonnata

Bicchierino di pinzimonio all'aceto Balsamico

Canapè con tartare di salmone agli agrumi ed erba cipollina

Fagottino di albese di manzo fassone ripiena di robiola al tartufo

Antipasti

Battuta di manzo fassone con stracciatella campana e pistacchi di Bronte

Insalatina di carni bianche al profumo di tartufo in cialda di pasta fillo

&

Bauletto pasta frolla ai carciofi su fonduta di toma e nota croccante

Primi

Risotto ai funghi porcini

oppure

Agnolotti fatti in casa al sugo d'arrosto

Secondo

Filetto di manzo garronese alla torinese

in crosta di grissino con parmentier di patate e spinacino croccante

Dessert

Torta fatta in casa panna e crema

€ 55 a persona

Inclusi acqua, caffè e digestivi, bollicine dolci e secche, bibite e Vini in abbinamento qb



Maggiorazioni, prezzo per persona

Maggiorazione Aperitivo € 3.00

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

Maggiorazione Aperitivo € 5.00

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 primo € 3.00

Maggiorazione doppio secondo € 5.00

Macedonia di frutta fresca/macedonia con gelato/sorbetto € 3.00

Buffet di dolci finger e pasticceria fresca € 3.00

Cheesecake – Bignè e cannoli assortiti – Bavaresi e galuperie piemontesi

Buffet di dolci finger e pasticceria fresca € 5.00

Cheesecake – Bignè e cannoli assortiti – Bavaresi – Bonet
Fingerfood alla frutta – Tartellette a fantasia dello *Chef Pâtissier*

Torta cerimoniale

Pan di spagna panna crema pasticceria/cioccolato **inclusa nel prezzo**

Maggiorazione per lavorazione per torte cerimoniali

Frolla alla frutta – meringata – millefoglie € 1.00
Torte al pistacchio (crema – granelle – pan di spagna al pistacchio) € 2.00
Tart cake alla frutta – frutti di bosco – al cioccolato – con macarons € 2.00

Altre lavorazioni su richiesta

Torte a piani – Cioccolato Plastico e Ruby – Pasta di zucchero – Finiture speciali – Torte speciali

Su richiesta quotazione per altri vini in abbinamento

Riduzione bimbi

I bambini fino a 2 anni non pagano.

Da 2 a 10 anni metà prezzo degli adulti *oppure* €20 per il menù bimbi

(prosciutto – pasta al pomodoro – cotoletta con patatine fritte)

Le bibite per i bambini sono comprese nel prezzo (anche in caso di menù come adulti)