

# Proposte Nuziali

Stagione invernale 2023-24





# ANTICAZECCA

R I S T O R A N T E

## Menù Terra & Mare

### APERITIVO DI BENVENUTO

#### *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

Canapè con tartare di salmone agli agrumi ed erba cipollina

Fagottino di albese di manzo fassone ripiena di robiolina al tartufo

#### *Poker di Antipasti*

Insalata di gamberoni e crudità di carciofi

Tartare di tonno pinne gialle alle erbe mediterranee e olio extra vergine

&

Battuta di manzo fassone con stracciatella di bufala e pistacchi di Bronte

Flan di asparagi con fonduta di Reggiano

#### *Primi*

Risotto all'erbaluce e salsiccia di Bra

*oppure*

Fusilloni al ragù di spada del Mediterraneo

#### *Secondi*

Salmone al forno in crosta di pistacchio e bietine ripassate al burro

*oppure*

Filetto di maialino alla torinese in crosta di grissino con parmentier di patate e spinacino

#### *Dessert*

Torta nuziale\*

€ 65

*Compresi acqua, vini in abbinamento, caffè e digestivi, bollicine dolci e secche*



# Alternative di Mare

- **Antipasti**

- Insalata di mare Antica Zecca
- Insalata di Gamberoni argentini alla catalana (con *olive taggiasche e verdure*)
- Insalata tiepida di polipo e patate
- Carpaccio di spada/tonno fresco o affumicato (più varianti)
- Salmone Marinato agli agrumi su letto di valeriana e burro di montagna
- Salmone marinato all'aceto balsamico di Modena con misticanza di stagione
- Guazzetto di polipetti in crosta di polenta croccante
- Cozza Irish mussle gratinata
- etc

- **Primi**

- Fusilloni al ragù di spada del Mediterraneo, con taggiasche e datterino
- Fusilloni al ragù di Tonno pinnegialle con melanzane e datterino
- Spaghettoni aglio e olio alla crema di cozze e colatura di alici
- Spaghettoni *alla Montalbano*, con sarde e pinoli
- Lasagnetta ai porcini e gamberoni argentini
- Gran risotto ai frutti di mare
- Ravioli fatti in casa al nero di seppia ripieni al branzino e concassè di pomodoro
- Etc

- **Secondi**

- Tagliata di tonno pinnegialle su letto di rucola e pomodori ciliegino
- Baccalà a bassa temperatura con patata schiacciata
- Trittico di calamaro gigante in salsa verde e chips di patate viola
- Calamari ripieni in umido con polenta bianca
- Frittura di calamari e ciuffi con verdure in pastella
- Orata in crosta di patate con julienne di zucchine trifolate
- Turbante di branzino con mirepoix di verdure croccanti
- Filetto di salmone in crosta di pistacchio con parmentier di patate e spinacino
- Etc



ANTICAZECCA  
RISTORANTE

*Menù Terra*

APERITIVO DI BENVENUTO

*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

Canapè con tartare di salmone agli agrumi ed erba cipollina

Fagottino di albese di manzo Fassone ripiena di robiolina al tartufo

*Antipasti*

Battuta di manzo Fassone con stracciatella di bufala e pistacchi di Bronte

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

&

Uovo poché croccante su fonduta al grana e carciofi croccanti

*Primi*

Risotto al nebbiolo su crema di zucca e sbriciolata al Castelmagno

*oppure*

Agnolotti gobbi della casa ai tre arrosti

*Secondi*

Guancia di manzo brasata al nebbiolo su purea di sedano rapa

*Dolci*

Torta nuziale\*

€ 65

*Compresi acqua, vini in abbinamento, caffè e digestivi, bollicine dolci e secche*





**ANTICAZECCA**  
R I S T O R A N T E

## *Alternative di Terra*

### **Antipasti freddi**

- o Battuta di manzo fassone con pistacchi e stracciatella di bufala
- o Battuta di manzo fassone con mandorle, pomodori secchi e olive taggiasche
- o Battuta di manzo fassone con burrata e confettura di cipolle rosse di Tropea
- o Magatello di manzo in salsa tonnata
- o Rollè di peperone ripieno alla spuma di tonno e alici
- o Insalata di carni bianche con finocchi, noci, arance e melagrano
- o Carpaccio di manzo fassone al profumo di tartufo / al blu di Lanzo / alla albese
- o Salmone marinato all'aceto balsamico di Modena e misticanza di stagione
- o Salmone marinato agli agrumi con valeriana e riccioli di burro di montagna

### **• Antipasti caldi**

- o Flan di peperoni con crema leggera alle acciughe
- o Flan di carciofi con fonduta di toma di Lanzo
- o Flan di porri con crema di peperoni rossi
- o Crostata ai carciofi con fonduta di Toma di Lanzo
- o Frolla salata alle cipolle piatte piemontesi con fonduta di toma
- o Pescoj della tradizione / capunet canavesano in pasta sfoglia
- o Tortino canavesano di verze, salsiccia e toma di Lanzo

### **• Primi**

- o Fusilloni-Pappardelle al ragù di cervo e capriolo
- o Lasagnetta ai funghi porcini e salsiccia di Bra
- o Lasagnetta al Blu di Lanzo e salame di turgia
- o Risotto ai porcini – ai carciofi– allo champagne
- o Risotto ai formaggi – alla toma e pere – al Castelmagno – al Blu di Lanzo
- o Risotto al prosecco e reggiano – allo champagne – al nebbiolo e Castelmagno
- o Risotto ai fiori di zucca e petto d'oca affumicato
- o Agnolotti fatti in casa al sugo d'arrostro
- o Agnolotti fatti in casa in salsa al tartufo (con tartufo nero se stagione)
- o Crespelle ai porcini / Crespelle agli asparagi e prosciutto

### **• Secondi**

- o Brasato di manzo al nebbiolo con purea di sedano rapa
- o Stracotto di manzo all'Erbaluce
- o Arrostro di punta d'anca alla piemontese con patate al forno
- o Filetto di maialino lardellato in crosta di parmigiano con parmentier e spinacino fresco
- o Spalla di maialino al forno glassata all'aceto balsamico e patate al forno
- o Rolata di faraona in salsa al marsala con patate rosti



## Maggiorazioni, prezzo per persona

### **Maggiorazione Aperitivo**

euro 3.00

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

### **Maggiorazione Aperitivo**

euro 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 – quenelle e polpette di stagione

### **Maggiorazione doppio primo**

euro 5.00

### **Maggiorazione doppio secondo**

euro 7.00

### **Buffet di dolci finger e pasticceria fresca**

euro 4.00

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**

euro 7.00

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

### **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 a partire da 25€/kg con pan di spagna, panna e creme, frutta fresca.



## Vini al tavolo inclusi nel prezzo

inclusi nel prezzo

Due etichette a scelta dalla nostra selezione

*Roero Arneis- Chardonnay - Erbaluce di Caluso - Vermentino di Sardegna*

*Barbera d'Asti - Dolcetto d'Alba - Nebbiolo Colline Novaresi*

*Bonarda d'Oltrepò - Grignolino - etc*

Vini e bibite inclusi nel prezzo q.b.

## Maggiorazione Vini

euro 5.00

Scelte tra cantine da noi selezionate:

*Barbera Prunotto Fiuolot - Barbera d'Asti Montariolo - Freisa d'Asti Tamburnin - Merlot Lorenzo Zanetta*

*Pinot Nero vivace Monsupello - Vermentino Santa Maria la Palma - Pecorino Donvitantonio*

*Nebbiolo rosè Damegè Lorenzo Zanetta - Barbera rosato La Diva Montariolo*

*Bollicine metodo classico quali Franciacorta Berlucchi Brut, Ferrari Trento DOC, Foss Marai Brut,*

*Prosecco DOC Valdobbiadene, Cartizze, Altalanga, etc*

Altre etichette a richiesta.

## Maggiorazione Vini

euro 10.00

Scelte tra cantine da noi selezionate:

*Barbera Superiore 3 vescovi - Dolcetto d'Alba Ceretto - Pinot nero Mezcan Hofstatter*

*Pinot nero rosato vivace I Germogli - Rosato di Merlot e Montepulciano Donvitantonio*

*Pinot Nero vivace Monsupello - Vermentino Santa Maria la Palma - Pecorino Donvitantonio - etc*

*Bollicine metodo classico quali Franciacorta Montedelmat, Alte Masi Trento DOC, Champagne Pelletier - etc*

Altre etichette a richiesta.

## Coffee bar e liquori

prezzo a corpo su richiesta

con digestivi, bibite, acque, caffè, distillati e infusi.

## Open bar, cocktail e liquori

prezzo a corpo su richiesta

con digestivi, distillati, selezione di cocktail classici e analcolici

### **La proposta include**

Tavoli rotondi e sedie con tovagliato bianco

Sedute per esterni (40% degli invitati), coperture, ombrelloni e gazebo

Stampa dei menù al tavolo, stampa laser in cartoncino 160g

Stampa del menu, tableau de mariage con grafica base su specchio e cavalletto

Acque, vini e bevande q.b.

Caffè e digestivi, due passaggi dopo il dessert

### **Sono espressamente esclusi**

Allestimenti floreali

Allestimenti bomboniere, confettata

Servizi di animazione e babysitting

Animazione musicale

Permessi SIAE (€ 250 circa fino a 199 invitati)

### **Riduzioni**

Menu ridotto ad € 40 per bimbi – compresi aperitivo come i grandi e bibite q.b.

Menu ridotto ad € 40 per Staff – compresi aperitivo come i grandi e bibite q.b.

Menu bimbi <2 anni gratuito.

### **Modalità di pagamento**

All'atto della prenotazione la quota da versare a titolo di caparra è di

euro 500 per eventi fino a 50 invitati

euro 1000 per eventi da 50 a 150 invitati

euro 1500 per eventi da 150 a 200 invitati

10% del ricavo stimato per eventi oltre 200 invitati

### **Modalità di conferma degli invitati**

15 gg prima dell'evento conferma numero invitati e bozza di disposizione dei tavoli

10 gg prima dell'evento aggiornamento numero invitati e di disposizione definitiva

4 gg prima dell'evento comunicazione del numero definitivo

Il totale da corrispondere è calcolato sul numero di invitati confermati 4 gg prima dell'evento.