



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

*Primavera & Estate*

*Proposte di Menù*

*Menù #1*

**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.*



*Primavera & Estate*  
**Proposte di Menù**

**Menù #2**

**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 alle zucchine su fonduta di Toma di Lanzo e nota croccante

**Primo**

Risotto agli asparagi con sbriciolata di nocciola tonda gentile  
*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.*



*Primavera & Estate*

## *Proposte di Menù*

### *Menù #3*

**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  
&  
Crostata di frolla salata ai carciofi con fonduta di toma di Lanzo

**Primo**

Risotto ai fiori di zucca con petto d'oca affumicato  
*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

*Primavera Estate*

*Proposte di Menù*

**Menù #4**

**Aperitivo di benvenuto**

*salatini, pizzette e focaccia della casa  
spritz, 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*

Langaroli in salsa al tartufo di stagione

**Secondo**

Arrosto di manzo alla piemontese con spinacino ripassato

**Dolce**

Bonet della tradizione

€ 45 a persona

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



*Primavera & Estate*

## *Proposte di Mare*

### *Menù #5*

**Aperitivo di benvenuto**

*salatini, pizzette e focaccia della casa  
sprit, 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

*Primavera & Estate*  
**Grandi Occasioni**

**Menù #6**

**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**

### **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 – gluten free

### **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)