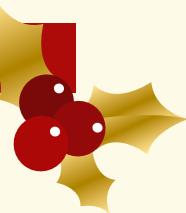




MENU NATALE 2019



Aperitivo bollicine e sfiziosità

ANTIPASTI

Flan di zucca con fondua di taleggio

Quiche di cardi con crema di "Bagna Caôda"

I PRIMI

- Carnaroli Oryza al baccalà mantecato con crema di patate e porri
- La pasta ripiena
- Agnolotti fatti in casa al sugo di Brasato

IL SECONDO a scelta

- Bue di Moncalvo stracotto al Gattinara con carciofi di Albenga
- Spadellata di ceci, fave e lenticchie con carciofi di Albenga

IL DOLCE

- Tortina di nocciole con salsa al gianduia
- Panettone BIUD10 (a sostegno dell'Associazione a scopi benefici per l'infanzia) con panna fresca

I VINI dei F.lli Natta di Grazzano Badoglio:

Barbera d'Asti "Le Rose", Grignolino d'Asti "La Gambina",

Arneis del Monferrato "Meri", Malvasia di Casorzo,

Erbaluce Brut della Cantina della Serra

Acqua e caffè

Prezzo a persona € 45,00 a persona

Menù bimbi al di sotto degli 8 anni €. 20:

prosciutto – risotto – panatina di pollo con patate al forno - dolce

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

T. 334.2097116 · info@oryzariso.it · www.oryzariso.it