

CRAVERO



PROPOSTA DI MENÙ A EURO 32,00

Antipasto

Cotechino in crosta di sfoglia e spinaci con lenticchie augurali

Primo Piatto

Lasagnetta di farina di riso venere, piccole verdure e salmone
Risotto mantecato alla zucca gialla con scaglie di castelmagno
Gnocchi di patate saltati con pomodorini, capperi e scaglie di baccalà

Secondo Piatto

Filetto di orata al forno su un purè di melanzana
Coscia di anitra su un letto di verza al vapore e salsa al melograno
Bocconcini di vitello e il suo rognoncino stufati nel vino bianco
Controfiletto di manzo con verdure grigliate

Composizione di frutta e dessert

La scelta del primo e del secondo piatto va fatta alla prenotazione

MENÙ PER CENE AZIENDALI - LA TRADIZIONE (EURO 42,00)

Antipasto

Cestino di insalatine e filetto freddo
Peperoni in bagna cauda
Prosciutto vigezzino e pere martin
Vassoio rustico di salumi nostrani
Cotechino in crosta di spinaci

Primo Piatto

Cannoli di pasta fresca al ripieni di ricotta e noci
Risotto alla verza, fagioli e briciole di salsiccia

Secondo Piatto

Ganassino di bue brasato al Ghemme
Tagliata di maialino al radicchio e toma

Composizione di dessert

CRAVERO



MENÙ PER CENE AZIENDALI - CREATIVO (EURO 46,00)

Antipasto

Timballetto di piovra, granchio e patate
Carpaccio di salmone al pepe
Tartare di Fassona, tuorlo d'uovo e grana
Piccole verdure con Bagna cauda
Crostoncino di polenta e mantecato di baccalà

Primo Piatto

Agnolotti al ripieno di patate e porcini con leggera fonduta di toma
Risotto Carnaroli al brodo di gallina con seppioline al nero

Secondo Piatto

Filetto mignon in salsa ridotta al vino rosso
Purè di patate e zucca mantovana

Composizione di dessert

MENÙ PER CENE AZIENDALI - TUTTO PESCE (EURO 49,00)

Antipasto

Cocktail di gamberi
Insalata di riso e baccalà
Tonno rosso tonnato
Salmone marinato
Sfogliatina calda con piccole verdure e frutti di mare

Primo Piatto

Ravioli al ripieno di crostacei al ragù di scampetti
Risotto mantecato al pesto di rucola con guazzetto di pesce spada

Secondo Piatto

Branzino in crosta di olive e melanzana
Gamberoni grigliati

Composizione di dessert

VINI, MINERALE E CAFFÈ' INCLUSI