



TENUTA AL MONTE

COOKING & WEDDING



MENÙ DEGUSTAZIONE

*Un territorio da scoprire attraverso
le materie prime della nostra terra*

4 antipasti

2 primi

1 secondo più contorno

Assaggio dolci della casa

Vini selezionati, caffè

30,00 euro per persona

Bambini dai 3 anni agli 8 anni metà prezzo

Proposte per:

Prime comunioni, cresime, battesimi, feste di compleanno

MENÙ “LA TRADIZIONE”

Battuta di fassone profumata al limone

Vitello tonnato alla vecchia maniera

Bocconcino di formaggio fresco con composta

Sformatino di verdura stagionale
con bagna cauda leggera (senza aglio)

Risotto Carnaroli all' Erbaluce di Caluso

Agnolotti caserecci alla piemontese

Stufato al Vecchio Barbera con patate novelle

Torta personalizzata classica

Vini selezionati, spumante, Moscato, caffè

35,00 euro per persona

MENÙ “SFIZIOSO”

Lardo rustico con focaccia al rosmarino

Battuta di fassone con porro croccante e capperi di monte

Bocconcino di caprino con composta

Tartrà di melanzana violetta con emulsione di mentuccia e pinoli

Risotto Carnaroli alle nocciole rosmarino e Castelmagno

Ravioli di magro al burro d'erbe

Cosciotto di maiale caramellato ai fichi con patate rustiche

Torta personalizzata classica

Vini selezionati, spumate, moscato, caffè

37,00 euro per persona

MENÙ “VEGETARIANO”

Dal nostro orto

Zuppetta fredda con crudité di verdure con grissini al sesamo

Insalatina saporita con sedano, mela verde, noci,

salsa allo yogurt magro e erbe di stagione

Millefoglie di melanzane, cuore di bue, patata,

mozzarella di bufala, basilico

Fagottino di asparagi con vellutata di piselli

Tagliolini all' uovo con ragù di verdure

e pesto di olive nostrane

Risotto Carnaroli mantecato al gorgonzola, mascarpone e noci

Tometta artigianale alla piastra con macedonia di verdure

Spumocino ai limoni di Monte con coulis di Fragole

Vini selezionati, caffè'

35,00 euro per persona

MENÙ “VEGANO”

Gazpacho ricco con dadolata di verdure

Melanzana violetta leggermente agrodolce farcita
con pinoli uvetta e mentuccia

Tartra di verdure e soia con emulsione di pomodoro e basilico

Timballo di farro con finocchio croccante agli agrumi

Strozzapreti con zucchine e fiori e pesto di olive di monte

Risotto ai tre peperoni mantecato all'olio extra vergine
di oliva con scaglie di mandorle

Nocetta di tofu alla griglia in giardinetto di verdure

Aspic di frutta e moscato

Vini selezionati caffè'

35,00 euro per persona