

QUALCHE INFORMAZIONE UTILE PER ACCOMPAGNARTI NELLA SCELTA

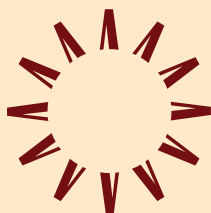
I nostri menu sono pensati per tavoli **superiori alle 10 persone**.

Per prenotazioni con un numero di ospiti inferiore si rimanda al nostro sito (ristoranteveramente.it/prenota/) e si ordina **alla carta**.

In caso di menu dedicato, **la portata principale deve essere la stessa per tutto il tavolo** e va comunicata con almeno 3 giorni di anticipo.

Fanno naturalmente eccezione ospiti con allergie, intolleranze o restrizioni alimentari, per i quali predisporremo alternative adeguate.

Una volta scelto il menu, per confermare la prenotazione richiediamo un **acconto del 40%** e un recapito telefonico, mentre saldo ed event ali extra verranno gestiti direttamente in loco.



Proposta 1
Antipasto & Primo
(48)

**ANTIPASTI
IN CONDIVISIONE**

Fiori di zuccchina
(1 piatto ogni 4 persone)

Parmigiana di melanzane
(1 piatto ogni 4 persone)

Tartare di Fassona Piemontese con crema al tuorlo,
cipolla in agro, nocciole tostate e rucola
(1 piatto ogni 4 persone)

Gnocco fritto e salumi italiani
(1 piatto ogni 4 persone)

**PRIMI
A SCELTA TRA**

Risotto giallo alla milanese con fondo bruno e gremolada

Pici fatti in casa al ragù

Maccheroni cacio e pepe

DOLCE

A scelta tra quelli disponibili nella carta dolci
o torta su richiesta

da confermare almeno 48h prima



Proposta 2
Antipasto & Secondo
(58)

**ANTIPASTO
IN CONDIVISIONE**

Fiori di zucchini
(1 piatto ogni 4 persone)

Parmigiana di melanzane
(1 piatto ogni 4 persone)

Tartare di Fassona Piemontese con crema al tuorlo,
cipolla in agro, nocciole tostate e rucola
(1 piatto ogni 4 persone)

Gnocco fritto e salumi italiani
(1 piatto ogni 4 persone)

SECONDI A SCELTA TRA

Filetto di manzo al carbone con il suo fondo

Polpo e patate

Piccata di pollo, capperi, limone a vivo e prezzemolo

**CONTORNO A SCELTA
(OGNI 3 PERSONE)**

Patate al forno

Zucchine alla scapece

Purè di patate

Verdure miste al carbone

DOLCE

A scelta tra quelli disponibili nella carta dolci
o torta su richiesta

da confermare almeno 48h prima



Proposta 3
Antipasto & Primo & Secondo
(70)

ANTIPASTI IN CONDIVISIONE

Fiori di zucchini
(1 piatto ogni 4 persone)

Parmigiana di melanzane
(1 piatto ogni 4 persone)

Tartare di Fassona Piemontese con crema al tuorlo,
cipolla in agro, nocciole tostate e rucola
(1 piatto ogni 4 persone)

Gnocco fritto e salumi italiani
(1 piatto ogni 4 persone)

PRIMI A SCELTA TRA

Risotto giallo alla milanese con fondo bruno e gremolada

Pici fatti in casa al ragù

Maccheroni cacio e pepe

SECONDI A SCELTA TRA

Filetto di manzo al carbone con il suo fondo

Polpo e patate

Piccata di pollo, capperi, limone a vivo e prezzemolo

CONTORNO A SCELTA
(OGNI 3 PERSONE)

Patate al forno

Zucchine alla scapece

Purè di patate

Verdure miste al carbone

DOLCE

A scelta tra quelli disponibili nella carta dolci
o torta su richiesta

da confermare almeno 48h prima

