

*Alpino*



Spring/  
Summer  
2023

Selezionati da Noi  
per rendere unico il  
Vostro giorno

# Menù

Aperitivo di Benvenuto con Prosecco di Valdobbiadene e capricci dello Chef

## Antipasti

Carpaccio di carne salada Rendena  
con verdure e scaglie di grana Padano 36 mesi

Culaccia e salame Felino con il nostro gnocco fritto

Tagliata di Petto d'anatra fumé ai frutti di sottobosco

## Primi Piatti

Risotto Carnaroli mantecato al castelmagno con pere e pancetta croccante

Tagliatelle al ragù di agnello con granella di mandorle

Ravioloni ripieni di montasio DOP con crema agli asparagi e uova mimosa

## Secondi Piatti

Toundero di agnello Iberico glassato su letto di spinacini  
con patate al rosmarino

Noce di Vitello al forno con straccetti di pane casereccio al timo  
con patate al rosmarino

Maiolino al mirto  
con patate al rosmarino

---

### Menù 40 Euro con:

tre antipasti e un piatto a scelta per ogni categoria, acqua e 1/2 bottiglia di vino a persona

- aggiunta di una seconda portata di primo piatto: 4 Euro -

# Menù

Aperitivo di Benvenuto con Prosecco di Valdobbiadene e capricci dello Chef

## Antipasti

Insalatina di pesce spada fumé alla mela verde  
con petali di mandorle e bacche rosse

Tartare di gambero rosa di Sanremo con guacamole e ananas

Tataki di tonno ai semi di papavero con pesto di mandorle e rucola

## Primi piatti

Risotto Carnaroli agli agrumi di Sicilia e scampi

Tagliolini bottarga e vongole veraci

Paccheri con polpa di granchio e pomodorini

## Secondi piatti

Lomo di baccalà in salsa allo zafferano e gocce di peperoni  
con verdure di stagione

Polpo fritto al rosmarino con crema di patate e pepe rosa  
con verdure di stagione

Filetto di orata al sale  
con patate al rosmarino

---

### Menù 45 Euro con:

tre antipasti e un piatto a scelta per ogni categoria, acqua e 1/2 bottiglia di vino a persona

- aggiunta di una seconda portata di primo piatto: 5 Euro -

# Menù

Aperitivo di Benvenuto con Prosecco di Valdobbiadene e capricci dello Chef

## Antipasti

Fiocchi di culaccia del Rigoletto  
Salame La Mandola  
Tataki di tonno al sesamo  
Capasanta gratinata

## Primi Piatti

Risotto Carnaroli agli agrumi di Sicilia  
e gambero rosso di Mazzara

\*

Ravioloni ripieni di ricotta con melanzane e pomodorini Pachino

## Secondi Piatti

Filetto di orata al Panko  
con ortaggi al vapore

\*

Noce di Vitello al forno con straccetti di pane casereccio al timo  
con patate al rosmarino

---

**Menù 55 Euro con:**

acqua e 1/2 bottiglia di vino a persona

# Menù

Aperitivo di Benvenuto con Prosecco di Valdobbiadene e capricci dello Chef

## Antipasti

Fiocchi di culaccia del Rigoletto  
Salame La Mandola  
Maki di salmone norvegese  
Tartare di gambero rosa di Sanremo

## Primi Piatti

Risotto Carnaroli con scampi e lime  
\*  
Paccheri al pesto di zucchine e pomodorini gialli

## Secondi Piatti

Lomo di baccalà su letto di spinacini al burro  
\*  
French rack di maialino Iberico 'cochinillo'  
con patate al rosmarino

---

**Menù 55 Euro con:**

acqua e 1/2 bottiglia di vino a persona

# Menù

Aperitivo di Benvenuto con Prosecco di Valdobbiadene e capricci dello Chef

## Antipasti

Insalatina di mare

\*

Fiocchi di culaccia del Rigoletto

Salame La Mandola

Tataki di tonno al sesamo

Capasanta gratinata

Carne salada Rendena con verdure alla menta

## Primi Piatti

Risotto Carnaroli al tartufo nero estivo

\*

Calamarata con gamberi e polpa di granchio

## Secondi Piatti

Filetto di orata al Panko

con ortaggi al vapore

\*

Noce di Vitello al forno con straccetti di pane casereccio al timo  
con patate al rosmarino

---

**Menù 60 Euro con:**

acqua e 1/2 bottiglia di vino a persona

# Menù

## Antipasti a Buffet

Petali di prosciutto crudo di Parma e gnocco fritto  
Salame felino al tagliere  
Tagliata di carne salada con verdure marinate  
Scaglie di Grana Padano DOP 36 Mesi  
Lollipop di Fassona al tartufo nero  
Lievitati caserecci  
Fritti al cartoccio  
Croissants salati

## Primi Piatti

Risotto dell'Alpino ai funghi Porcini  
\*  
Tagliolini al ragù di agnello

## Secondi Piatti

Noce di Vitello al forno con straccetti di pane casereccio al timo  
con patate al rosmarino

---

**Menù 60 Euro con:**

acqua e 1/2 bottiglia di vino a persona

# Menù

## Antipasti a Buffet

Maki di salmone  
Rolls di spada fumé  
Tartare di tonno in salsa guacamole  
Capesante in salsa allo zafferano e peperoni  
Petalì di prosciutto crudo di Parma e gnocco fritto  
Salame felino al tagliere  
Tagliata di carne salada con verdure marinate  
Scaglie di Grana Padano DOP 36 Mesi  
Lollipop di Fassona al tartufo nero  
Lievitati caserecci  
Fritti al cartoccio  
Croissants salati

## Primi Piatti

Risotto Carnaroli al gambero blu e sua crudité  
\*  
Linguine al profumo di limoni di Sicilia e scampi

## Secondi Piatti

Tagliata di polpo fritto su vellutata di patate  
con verdure di stagione

---

**Menù 65 Euro con:**

acqua e 1/2 bottiglia di vino a persona



# Menù

## Antipasti a Buffet

Maki di salmone  
Rolls di spada fumé  
Tartare di tonno in salsa guacamole  
Capesante in salsa allo zafferano e peperoni  
Petalì di prosciutto crudo di Parma e gnocco fritto  
Salame felino al tagliere  
Tagliata di carne salada con verdure marinate  
Scaglie di Grana Padano DOP 36 Mesi  
Lollipops di Fassona al tartufo nero  
Lievitati caserecci  
Fritti al cartoccio  
Croissants salati

## Primi Piatti

Risotto Carnaroli al gambero blu e sua crudité  
\*

Crostatella al radicchio

## Secondi Piatti

Trancio di salmone su vellutata di patate  
con verdure di stagione  
\*

Noce di Vitello al forno con straccetti di pane casereccio al timo  
con patate al rosmarino

---

Menù 70 Euro con:

acqua e 1/2 bottiglia di vino a persona

# La cantina

Per regalarVi un'esperienza gustativa completa  
abbiamo confezionato una selezione di vini  
che si abbinano perfettamente ad ogni menù:

## Il rosso

Col di Sasso – Cantina Banfi

## Il bianco

Fumaio – Cantina Banfi

## Lo spumante secco

Rive Soligo – Andreola – Stefano Pola Selection

## Lo spumante dolce

Asti – Cantina Banfi

# La pasticceria

Per concludere con il giusto stile i vostri celebrazioni  
Vi proponiamo diverse alternative:

## I nostri dolci al cucchiaio

Il nostro Chef saprà consigliarvi il giusto dolce  
da abbinare al menù scelto  
e lo preparerà con cura proprio nelle nostre cucine.

## La nostra pasticceria di fiducia

Per tutti i prodotti di pasticceria quali torte e pasticcini,  
ci affidiamo alla competenza delle più rinomate pasticcerie di Varese,  
con le quali collaboriamo da oltre 70 anni.

---

**Da 3 a 5 Euro**

il servizio comprende un flûte di spumante a persona – prezzi variabili in base al prodotto scelto

- è possibile rivolgersi alla propria pasticceria di fiducia -

# Un tocco di classe

Per rendere unico il Vostro evento,  
includiamo nel prezzo del menù:

Disponibilità illimitata della sala

Allestimento floreale

Un'ampia scelta per dare il giusto colore al Vostro evento

Allestimento del tavolo con personalizzazione delle rifiniture

Per un occhio attento al dettaglio

Allestimento del tavolo confetti e bomboniere

Per regalare ai Vostri ospiti un'esperienza indimenticabile