

PRESENTA:

LA DISPENSA ENOGASTRONOMICA DEI SAVOIA OGGI
E IL RE DEI CUOCHI: **AUGUSTE ESCOFFIER**



BANCHETTI ENO GASTRO NOMICI



- **21-22 FEBBRAIO**
- **7-8 MARZO**
- **21-22 MARZO**
- **3-4 APRILE**
- **11-12 APRILE**



COCCONATO
...E DINTORNI



MENÙ DEDICATI
ALLA **TRADIZIONE PIEMONTESE**
E AD **ESCOFFIER**.
IL **FRICANDO** SARÀ IL PIATTO IN
GARA TRA I RISTORATORI

I MENÙ



21-22 FEBBRAIO

ANTIPASTI DELLA TRADIZIONE
PIEMONTESE A BUFFET

RISOTTO CON RIDUZIONE
DI BONARDA, SALSICCIA DI
VITELLO E CATALOGNA

FRICANDÒ ALLA MAROERO

TORTA DI MAROERO

PRENOTAZIONI: 0141 600075



21-22 MARZO

PETTO D'ANATRA AL VERMOUTH,
CIPOLLE CARAMELLATE
E CAVOLO NERO

SFORMATO DI PARMIGIANA
CON FIOR DI LATTE

RAVIOLI DI RICOTTA DI PECORA
E LIMONE CON NOCCIOLE E
MIELE

FRICANDÒ IN COCCIO
E CHIPS DI POLENTA TARAGNA

PARFAIT DI PERE
CON SCIROPPO AL VIN BRÛLÉ
PRENOTAZIONI: 349 6533687

Cannon d'Oro



11-12 APRILE

ROLLATA DI CONIGLIO,
CASTELMAGNO E FUNGHI

SOUFFLÈ DI ZUCCA
SU CREMA D'ACCIUGHE

AGNOLOTTO QUADRATO
ASTIGIANO IN SALSIA ORO

FRICANDÒ CON VERDURE

ZUPPA INGLESE

PRENOTAZIONI: 0141 907794

OSTERIA

7-8 MARZO

CIPOLLA RIPIENA
CON SALSICCIA E ROBIOLA
DI COCCONATO

RATATOUILLE DI VERDURE
CON POLENTA CROCCANTE

AGNOLOTTI AL SUGO
D'ARROSTO

FRICANDÒ

TORTA DI NOCCIOLE
CON ZABAIONE

PRENOTAZIONI: 0141 1656565



3-4 APRILE

ASPARAGI IN CAMICIA
E SALSIA OLANDESE

TONNO DI GALLETTO RUSPANTE

GALLOTTI AL BURRO
ACCIUGHE E MAGGIORANA

FRICANDÒ DI VITELLO
E DI VERDURE AL BARBERA "465"

ZABAIONE ESPRESSO
E PASTE DI MELIGA
PRENOTAZIONI: 0141 907003



ALESSANDRO VARESIO

GrosMarket
Food & Service a tua misura



BDV S

PRENOTAZIONI: 0141 907003
SERVIZIO CLIENTI: 0141 907003