



## LE NOSTRE PROPOSTE PER EVENTI PRIVATI E AZIENDALI

### “LA TRADIZIONE”



Flan di ortaggi, prosciutto croccante, fonduta di toma ossolana, grissino di sfoglia

Fagottini di mocetta, ricotta di pecora e basilico

Salame della duja, salame di oca e fedeghin con frittatina all'aceto

Terrina di anitra, piccole verdure e mirtilli

Paniscia Novarese

“Rustida della tradizione” e lombatina in panatura di riso nero croccante.

Composizione di frutta e dessert

**€ 39,00**

*Vini di nostra selezione, minerale e caffè inclusi*

## “COME IN LANGA”



Vitellone rosato con salsa tonnata ai capperi

Battuta di Fassona, piccole crudités, tuorlo d'uovo e scaglie di Grana Padano Dop  
Bauletto di sfoglia con finanziaria di gallina. Peperone con Bagna Cauda

Cannelloncini di Seirass in salsa vellutata ai Porcini  
Risotto al Castelmagno con ragù di salsiccia di Bra

Cubo di Fassona brasato al Nebbiolo con purè di patate e carote

Composizione di frutta e dessert

**€ 44,00**

*Vini di nostra selezione, minerale e caffè inclusi*

## “TUTTO PESCE”



Cestino di insalatina e mango con salmone e spigola marinati  
Crostoncino di polenta, mantecato di baccalà, giardiniera di seppia e cipolla rossa

Lasagnetta con cernia, cannellini e ragù di crostacei

Risotto Venere, code di gamberi avvolte in zucchine e salsa al Gorgonzola Dop

Dorso di branzino in camicia di melanzana con battuto di pomodorini, capperi e olive

Composizione di frutta e dessert

**€ 48,00**

*Vini di nostra selezione, minerale e caffè inclusi*

Proposte indicative personalizzabili a piacimento.  
Eventuali intolleranze o piccole variazioni dei piatti saranno gestite direttamente  
al tavolo il giorno dell'evento.

**CRAVERO OSTERIA CONTEMPORANEA**

Via Novara, 8 – Caltignaga (Novara)

+39. 0321.652696

[osteria@gianpierocravero.it](mailto:osteria@gianpierocravero.it)

[Gianpierocravero.it](http://Gianpierocravero.it)