



MENU PER EVENTI E CERIMONIE

“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 frittatina all'aceto
Terrina di anitra, piccole verdure e mirtilli

Gnocchi di patate con scaglie di baccalà, pomodorini e capperi

Risotto “Paniscia Novarese”

Faraona disossata al ripieno di erbe. Purè di carote. Asparagi lardellati

Composizione di frutta e dessert (o Torta Cerimonia)

€ 45,00

Vini di nostra selezione, minerale e caffè inclusi

Torta cerimonia da concordare

Aperitivo in giardino (Stuzzichini, Spumante, Cocktail di frutta e Aperol Spritz): € 4,00 pax

“COME IN LANGA”



Bauletto di sfoglia con finanziaria di gallina e piselli
Vitellone rosato con salsa tonnata ai capperi
Peperone con Bagna Cauda
Battuta di Fassona, piccole crudité, e scaglie di Grana

Piccoli cannelloni di Seirass e spinaci
Salsa vellutata al porro dolce

Risotto allo zafferano e punte di asparagi
mantecato al Castelmagno e pepe aromatico

Cubo di ganassino di bue brasato al vino bianco con purè di patate e carote
Controfiletto gratinato alle erbe con caponatina di ortaggi

Composizione di frutta e dessert (o Torta Cerimonia)

€ 49,00

Vini di nostra selezione, minerale e caffè inclusi

Torta cerimonia da concordare

Aperitivo in giardino (Stuzzichini, Spumante, Cocktail di frutta e Aperol Spritz): € 4,00 pax

“CREATIVO”



Cestino di insalatine, melone, salmone marinato e crema acida
Crostoncino di polenta nera, mantecato di baccalà, giardiniera di seppia e cipolla rossa
Insalatina di quaglie, petto di oca stagionato, mirtilli, sedano e mela verde

Tortelloni al ripieno di patate e asparagi con salsa vellutata allo zafferano

Risotto al Prosecco rosé, pesca alla menta e gamberi al lime

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

oppure

Suprema di Galletto farcita con scampi e cavolo Pak Choi

oppure

Lombatina in crosta di funghi e toma ossolana con gratin di patate

Composizione di frutta e dessert (o Torta Cerimonia)

€ 55,00

Vini di nostra selezione, minerale e caffè inclusi

Torta cerimonia da concordare

Aperitivo in giardino (Stuzzichini, Spumante, Cocktail di frutta e Aperol Spritz): € 4,00 pax

Le proposte sono indicative e 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

Gianpierocravero.it