



LE CENE AZIENDALI E CON GLI AMICI

### **MENU DELLA TRADIZIONE NOVARESE**

*Flan di zucca Violina, fonduta di Gorgonzola*

*Salame della Duja, Fedeghin, salame di oca e salamino di cinghiale. Giardiniera casareccia*

*Cotechino in crosta di sfoglia e spinaci*

*Risotto Paniscia Novarese*

*Tapulone della tradizione con polentina morbida e carota glassata*

*“Come un Tiramisù”: Biscottino di Novara, crema al mascarpone e vino passito*

**VINI IN ABBINAMENTO, MINERALE E CAFFÈ**

**€ 45,00**

### **MENU COME IN LANGA**

*Bauletto di sfoglia, bianco di gallina allo zafferano*

*Battuta di Fassona, sedano e scaglie di Grana*

*Carpaccio di vitello tiepido e Bagna cauda*

*Tajarin 18 tuorli lessati in brodo di porri  
Burro d'alpeggio in fonduta di Castelmagno*

*Guancialino di bue piemontese brasato al  
Nebbiolo con polentina agli spinaci*

*“Piemonte goloso nel piatto”: Bunet, Panna cotta,  
Tortino di nocciole e pera al Moscato*

**VINI IN ABBINAMENTO, MINERALE E CAFFÈ**

**€ 50,00**

### **MENU CREATIVO**

*Salmone marinato al Gin e melograno  
con piccole verdure e cialda di focaccia*

*Terrina di anitra, insalatina di sedano e noci  
Croccantini caldi di foie gras e pistacchio*

*Uovo in camicia nel suo nido, crema di funghi*

*Pasta mischiata con cozze e polipo  
in crema di fagioli borlotti*

*Riso Venere, gamberi in zuccina e pancetta,  
crema al Gorgonzola Dop*

*Composizione di frutta e dessert*

**VINI IN ABBINAMENTO, MINERALE E CAFFÈ**

**€ 55,00**

### **MENU TUTTO PESCE**

*Tartare di ricciola, salmone e mango  
Cous cous al peperoncino Jalapeno*

*Mantecato di baccalà, crostino di polenta al nero  
di seppia e seppia bianca prezzemolata*

*Tortelli al ripieno di scorfano  
in sugo di Bouillabaisse*

*Carnaroli mantecato alla bisque di crostacei,  
crudo di gamberi al lime e yogurt greco*

*Dorso di ombrina mediterranea in camicia di  
zucchine. Crema di patate all'acqua di cozze*

*Dessert a scelta*

**VINI IN ABBINAMENTO, MINERALE E CAFFÈ**

**€ 65,00**

**CRAVERO OSTERIA CONTEMPORANEA**

**Via Novara 8, Caltignaga**

**Tel. 0321 652696**

[www.gianpierocravero.it](http://www.gianpierocravero.it)