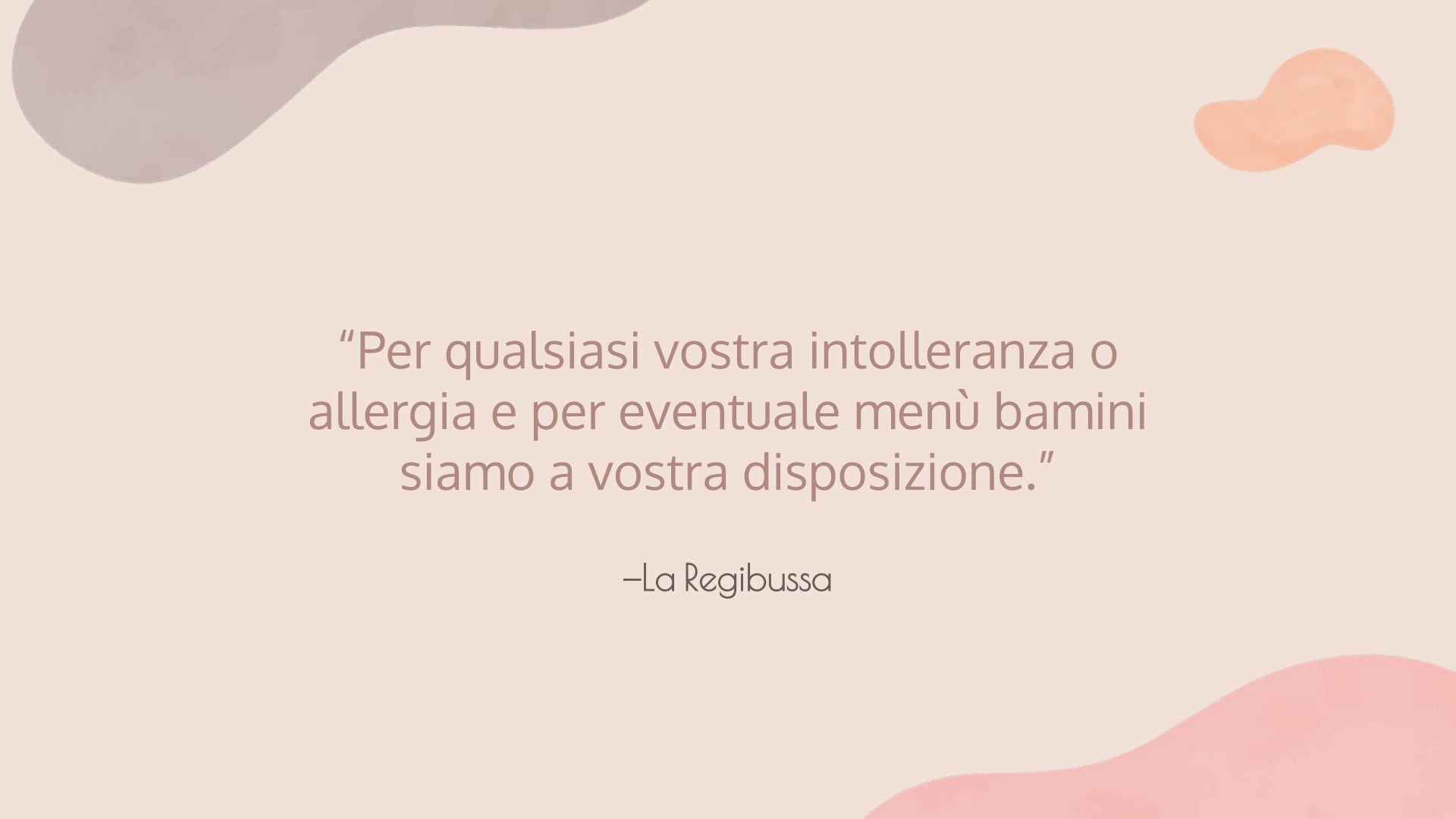




LA
REGIBUSSA
HOTEL & RISTORANTE

Menu per eventi



“Per qualsiasi vostra intolleranza o
allergia e per eventuale menù bambini
siamo a vostra disposizione.”

–La Regibussa

INFORMAZIONI

Ogni nostro menù comprende

- Entree di insalata russa
 - Acqua
- Vino bianco e rosso (1 bottiglia ogni 3 persone)
 - Bibite per bambini
 - Caffè

OPZIONI DI MENU

30€

FISSO

Il nostro menù
più economico
senza possibilità
di variazioni

35€

APERICENA

La nostra
proposta simile
ad un apericena

40€

BASE

Il nostro menù
classico

45€

MEDIO

Il nostro menù
intermedio

50€

ABBONDANTE

Il nostro menù
più ricco



30€

Comprende

- Carne cruda di fassona e vitello tonnato ottocentesco
- Risotto con barbera e salsiccia
- Guanciotto di maiale brasato con contorno



35€

Comprende

- Tris di antipasti freddi
 - Bis di antipasti caldi
 - Primo

Oppure

- Aperitivo abbondante in giardino
 - Primo



40€

Comprende

- Antipasto
- Primo
- Secondo



45€

Comprende

- Antipasto
- Antipasto
 - Primo
- Secondo



50€

Comprende

- Antipasto
- Antipasto
 - Primo
 - Primo
- Secondo

ANTIPASTI



CARNE CRUDA

Con cialda al parmigiano, salsa al limone e granello di nocciola



VITELLO TONNATO

Salsa tonnata ottocentesca e cialda di pane



FLAN DI VERDURE

Con fonduta di toma piemontese



POLPO SCOTTATO

Crema di carote oppure di ceci



PEPERONI AL FORNO

Bagnetto verde piemontese



TONNO DI CONIGLIO

Con insalatina

PRIMI



AGNOLOTTI

Fatti in casa al sugo d'arrosto e salsa al parmigiano



TAJARIN

Fatti in casa con ragù bianco e verdure oppure ai funghi oppure alle verdure



RISOTTO

Salsiccia e barbera oppure castelmagno e noci oppure alle verdure



TAGLIATELLE

Al cingiale oppure al ragù



GNOCCHI

Fatti in casa con con taleggio e noci oppure ai funghi oppure con gorgonzola e noci



VELLUTATA

Di zucca

SECONDI



GUANCIOTTO DI MAIALE

Con contorno



CINGHIALE

Con polenta oppure polenta
grigliata



COTECHINO

Con purea di patate oppure
lenticchie oppure crauti



STRACOTTO DI VITELLO

Con contorno



FILETTO DI MAIALE

Con crema di patate, cipolle
caramellate, pistacchi e arachidi



ARROSTO DI VITELLO

Con contorno

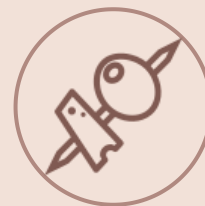
EXTRA



AMARI

Amari inclusi nel prezzo

+€2 (per persona)



APERITIVO

Aperitivo abbondante con buffet,
vino e bevande

+€12 (per persona)