

La Nuova Fattoria

MENÙ RICORRENZE

— 2027 —

Antipasti della casa

*Diverse portate a seconda della stagione e
della produzione del momento*

—
1 Bis di primi

—
1 Secondo con contorno

—
Caffè

€40,00

BERE ESCLUSO

Menù bimbi:

pasta, pomodoro, bianco + arrosto di vitello

€ 25,00

La Nuova Fattoria

Proposte per Primi Piatti:

- Tagliatelle fresche salsiccia e funghi
- Tagliatelle fresche al ragù di cervo o cinghiale
- Tagliatella fresca con mirtilli e funghi
- Tagliatella alla boscaiola
- Tagliatella con pomodorini freschi dell'orto e basilico (in stagione)
- Trofie fresche alla norma (con pomodoro, melanzana frita, pecorino a scaglie)
- Trofie con caprino fresco speck e rucola
- Paccheri napoletani con pomodorini e zucchine
- Penne alla ligure con pomodoro fresco, basilico e panna
- Pennette zola, zucchine e zafferano
- Pennette ricotta, radicchio e scamorza affumicata
- Pennette speck e rucola
- Penne all'amatriciana
- Gnocchi con pesto di basilico e stracciatella
- Gnocchi zucca e zola
- Gnocchi salsa di noci e pancetta croccante
- Gnocchi in salsa ai peperoni dolci
- Gnocchi zafferano, zola e noci
- Gnocchi in salsa di noci e funghi
- Agnolotti alla norcina
- Agnolotti ricotta, radicchio e taleggio
- Agnolotti in crema di zucca e zola
- Lasagne asparagi, ricotta e prosciutto
- Lasagne con zucca e rucola
- Lasagne zucca, zola e noci
- Lasagne alla bolognese
- Lasagne speck e rucola
- Lasagne con crema ai peperoni dolci e basilico
- Lasagne alle verdure di stagione
- Lasagne pesto e stracciatella
- Lasagne ricotta e radicchio
- Lasagne 3 zeta (gorgonzola, zafferano e zucchine)
- Lasagne alla boscaiola
- Lasagne con Castelmagno, salsa di noci e funghi
- Risotto Castelmagno e pere
- Risotto Barolo e Castelmagno
- Risotto con zucca, salsiccia e crema di porri
- Risotto noci, scamorza e aceto balsamico
- Risotto zucchine, speck e zafferano
- Risotto zucca e zola
- Risotto pere e taleggio
- Risotto ai mirtilli e zola
- Risotto alla milanese con rosmarino
- Risotto ai funghi
- Risotto allo champagne
- Risotto con rapa rossa e blu di capra
- Risotto al radicchio, taleggio e miele di acacia della fattoria
- Risotto agli asparagi
- Risotto primavera con verdure mantecato al basilico
- Risotto con zucca e zucchine mantecato con caprino

La Nuova Fattoria

Proposte per Secondi Piatti:

- Roast-Beef rucola e grana
- Roast-Beef con salsa calda ai pomodorini
- Roast-Beef con scaglie di grana e riduzione di aceto balsamico
- Tagliata di manzo scaglie e grana
- Tagliata di manzo con olio caldo e rosmarino
- Tagliata di manzo al radicchio
- Carne salada rucola e grana
- Cosciotto di maiale disossato al forno
- Arista al forno
- Maialino arrosto
- Stinco di maiale al latte
- Scaloppine funghi e caffè
- Scaloppine al pepe verde
- Scaloppine al pepe rosa
- Scaloppine di vitello al marsala
- Scaloppine al vino bianco
- Scaloppine ai funghi
- Scaloppine ai carciofi
- Scaloppine agli asparagi
- Agnello al forno
- Brasato di manzo con polenta di grano saraceno
- Cervo in umido con polenta
- Stufato d'asino con polenta



La sala sarà disponibile per 3/4 ore dopodichè sarà applicato un sovrapprezzo di 100 euro l'ora

Nel prezzo è compreso l'utilizzo del nostro giardino attrezzato per bimbi con gonfiabili gratuiti ma sotto responsabilità dei genitori, e possibili rotture saranno addebitate al responsabile del sinistro o al referente della compagnia a cui appartiene.

Le torte che provengono da pasticcerie esterne devono presentare la lista degli allergeni e sono soggette ad un costo di servizio torta nella misura di 2,00 euro a persona.

Caparra da versare all'atto della prenotazione è di euro 300,00 e non verrà restituita in caso di disdetta .

Eventuali allestimenti forniti dal cliente dovranno essere portati il giorno della cerimonia e con orari da concordare con la proprietà.

Si possono realizzare allestimenti con palloncini, bomboniere e confettate, non esitate a chiedere vi sapremo suggerirvi al meglio.

Il numero dei partecipanti deve essere comunicato inizio settimana (lunedì) e tale numero sarà poi la base dei conteggi finali.

