

## ***IL RITROVO DEI GOLOSI DIANO D'ALBA***

### **OPZIONI PER I GRUPPI**

*Per gruppi fino a 12 persone è possibile fare il menu tradizione del menu alla carta del periodo,*

*Per gruppi più grandi è possibile optare per il menu tradizione della carta ,ma il secondo e il dolce sono da concordare in anticipo con scelta uguale per l'intero gruppo in anticipo.*

### **E possibile fare un menu condordato per gruppi ugual per l'intero gruppo (MINIMO 10 PERSONE)**

**MENU MEDIO:** 2 ANTIPASTI , 1 PRIMI, 1 SECONDO, 1 DOLCE O TORTA, ACQUA E COPERTO  
(Piatti a scelta dal menu del periodo) 55EURO A PERSONA BEVANDE ESCLUSE

**MENU DELLE CERIMONIE:**3 ANTIPASTI ,1 PRIMO,1 SECONDO,1 DOLCE O TORTA, ACQUA E COPERTO  
(Piatti a scelta dal menu del periodo) 60 EURO A PERSONA BEVANDE ESCLUSE

**MENU CERIMONIE RICCO:**3 ANTIPASTI, 2 PRIMI, 1 SECONDO,1 DOLCE O TORTA, ACQUA E COPERTO  
(Piatti a scelta dal menu del periodo) 65 EURO A PERSONA BEVANDE ESCLUSE

### ***REGOLE E FUNZIONAMENTO***

*IL MENU CONCORDATO DEVE COMPRENDERE PIATTI UGUALI PER TUTTI I COMENSALI .  
PER ALLERGIE O INTOLLERANZE ,LE QUALI SE POSSIBILE SONO DA COMUNICARE IN FASE DI PRENOTAZIONE, FAREMO NOI LE VARIANTI NECESSARIE .  
NON è OPTABILE IL TRIS DI ANTIPASTI SALVO CHE NON SI ACCETTI LA MAGGIORAZIONE DEL MENU SCELTO PARI A 6 EURO A MENU.*

**\*I BAMBINI POSSONO SCEGLIERE AL MOMENTO DALLA CARTA COSA CONSUMARE , SI PREGA DI COMUNICARE QUANTI BAMBINI SONO PRESENTI NEI GRUPPI E QUANTI INTENDONO MANGIARE IL MENU CONCORDATO O MENO .**

**\*IL MENU DEVE ESSERE TASSATIVAMENTE CONCORDATO CON ALMENO 7 GIORNI DI ANTICIPO**  
*IN CASO CONTRARIO CI SI RISERVA LA POSSIBILITA DI RIFIUTARE IL MENUe/ o i singoli piatti scelti invitando ad un altra scelta .*

**\*I PIATTI SONO DA SCEGLIERE DAL MENU ALLA CARTA DEL PERIODO**

**LE PORZIONI SERVITE NEI MENU CONCORDATI SONO LE STESSE DI QUELLE ALLA CARTA**

*\*GRATTATE DI TARTUFO NON SONO INCLUSE E VENGONO CONTEGGIATE A PARTE*

*\*E' POSSIBILE PORTARE TORTE ESTERNE (DEVONO ESSERE DI PASTICCERIA E DEVE ESSERCI CONSEGNATA CON LO SCONTRINO ED EVENTUALE ELENCO DEGLI INGREDIENTI) SE NON DESIDERATE UN ALTRO DOLCE oltre alla torta che portate SI PUO SOSTITUIRE CON UN PICCOLO*

\* PER GRUPPI SUPERIORI ALLE 15 PERSONE NON GARANTIAMO UNA TAVOLATA UNICA.

***ACQUA E COPERTO INCLUSI***

***solo per chi ha il menu concordato uguale per tutto il tavolo ,NON INCLUSO NEL MENU TRADIZIONE  
Bambini e ragazzi che mangiano alla carta pagano il coperto come tutti i clienti alla carta***

***BEVANDE:***

***\*IL VINO SI PUÒ ANCHE SCEGLIERE SUL MOMENTO ALLA CARTA (IN BASE ALLA  
DISPONIBILITÀ)***

**\*NON VIETAMO DI PORTARE VINO DA FUORI MA SI RICHIEDE IL DIRITTO DI TAPPO PARI A 25  
EURO PER OGNI BOTTIGLIA DA 0,75 LT E DI 50 EURO OGNI BOTTIGLIA DA 1,5 LT.  
(E CONSIGLIABILE DI USUFRUIRNE PER BOTTIGLIE IMPORTANTI O PER BOTTIGLIE CHE HANNO  
UN VALORE SIMBOLICO )**

**E POSSIBILE AGGIUNGERE UNA NOSTRA SELEZIONE DI VINI PIEMONTESI A SORPRESA  
AL MENU SCELTO SENZA LIMITI DI CONSUMO.**

**3 VINI IN BOTTIGLIA : BIANCO FERMO, DOLCETTO E BARBERA SUPERIORE  
15 EURO A PERSONA**

**TORTE**

**LE TORTE CHE INDICHIAMO NON SONO SEMPRE OPTABILI MA VARIANO SECONDO  
DISPONIBILITÀ DEI PRODOTTI E LA STAGIONALITÀ . E' POSSIBILE PREPARARE CIALDE CON  
DELLE SCRITTE SECONDO LE RICCHIESTE :**

- PAN DI SPAGNA + CREMA CHANTILLY + FRUTTA DI STAGIONE O FRUTTI ROSSI**
- PAN DI SPAGNA + CREMA CHANTILLY AL CIOCCOLATO O NORMALE + NOCCIOLE**
- DACQUOISE ALLE MANDORLE+ CREMA CHANTILLY+ PERE E CIOCCOLATO**
- CROSTATA + CREMA PASTICCERA+ FRUTTA DI STAGIONE**
- BASE AL CIOCCOLATO FONDENTE + BAVARESE AL CIOCCOLATO BIANCO + SALSA AI FRUTTI  
ROSSI**