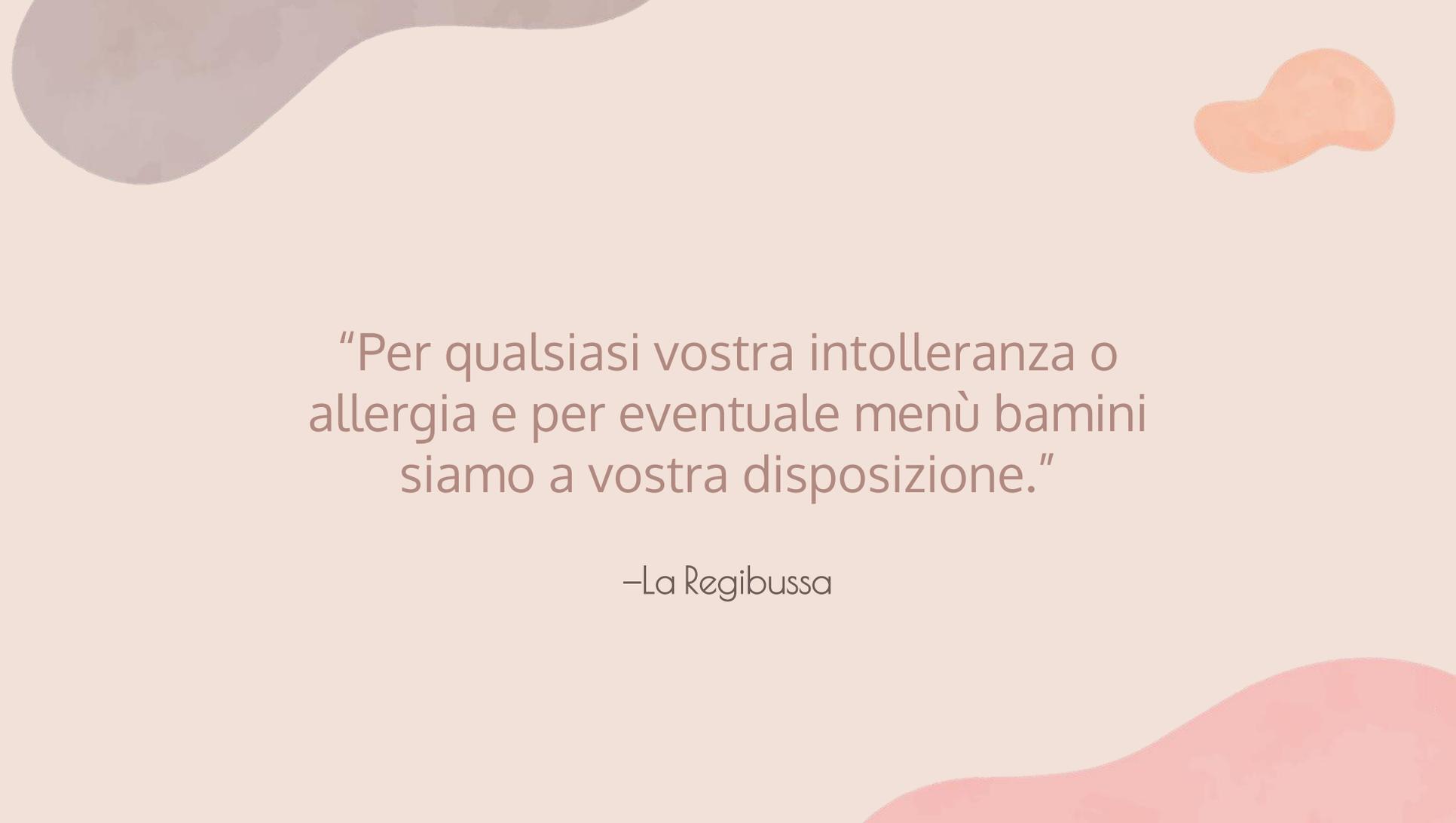




LA  
REGIBUSSA  
HOTEL & RISTORANTE

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 granella 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)