RISTORANTE
GIOVANNI
DAL 1976

MENÙ DEGUSTAZIONE - CENE AZIENDALI - NATALE 2026

Menù n 1 | 55.

Entrèe

Stuzzichino di Benvenuto …

Antipasti

Flan di topinambour con fonduta di toma del Mayen e tartufo nero

Primi piatti

Riso carnaroli stagionato, crema di rape rosse gorgonzola e salsiccia di Bra

Pietanza e contorni

Brasato al Nebbiolo d'Alba con pure di patate e cipolline glassate

Dessert e coccole finali

Bonet

Il nostro panettone artigianale

Vini in abbinamento nostra selezione

Caffè

Menù n 2 | 65.

Entrèe

Stuzzichino di benvenuto

Antipasti

Battuta di fassona al coltello, carciofi scottati, fonduta di toma del Mayen e tartufo nero

Flan di topinambour con salsa di acciughe

Primi piatti

Riso carnaroli stagionato, crema di rape rosse gorgonzola e salsiccia di Bra

Oppure

Agnolotti fatti in casa al ragù di fassona o al sugo d'arrosto

Pietanza e contorni

Tacchinella farcita con salsiccia, prugne e castagne e riduzione al porto

Purè di patate

Dessert e coccole finali

Semifreddo al torrone crema al marsala e cioccolato fondente

Il nostro panettone artigianale

Caffè

Il nostro panettone artigianale

Vini in abbinamento nostra selezione

Caffè

Menù n 3 | 75.

Entrèe

Stuzzichino di benvenuto

Carpaccio di polpo, carciofi scottati mandorle tostate e melograno

Baccalà mantecato, salsa verde , cialde di polenta fritta e capperi soffiati

Flan di topinambour con fonduta di toma del Mayen e tartufo nero

Primi piatti

Risotto alla Certosina … da oltre … 50 anni la nostra specialità

Tajarin ai trenta tuorli fatti in casa, carciofi e ragù bianco di cortile

Pietanza e contorni

Filetto di ombrina al forno con ratatouille di verdure spadellate capperi e olive

Oppure

Tacchinella farcita con salsiccia, prugne e castagne e riduzione al porto

Purè di patate

Dessert e coccole finali

Semifreddo al torrone crema al marsala e cioccolato fondente

Il nostro panettone artigianale

Vini in abbinamento nostra selezione

Caffè