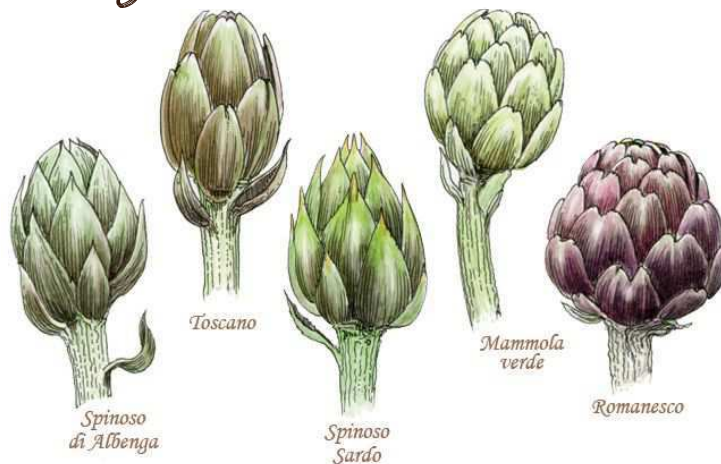


Menù dedicato agli amanti del carciofo



Il salute della cucina
Insalatina di carciofi crudi
con olio di olive taggiasche acerbe Loris Ribolzi

Cuore di carciofo
in salsa parmigiano All 3,5,7

Carciofo spinoso
con bagna cauda All 4,7

Lasagnette verdi
con gamberi e carciofo spinoso di Sardegna All 1,2,3,4,6,7,12

Trancio di branzino
con cuori di carciofo e pinoli All 4,8,12

Dal suo laboratorio artigianale

Il dolce di Chiara **

Caffè
Torrefazione Rosso Espresso

Menù servito
€ 50
escluso vini e distillati
minimo due persone

**verificare gli allergeni secondo la proposta del giorno

Preghiamo i gentili clienti di informarci tempestivamente se sono soggetti allergici.
Gli allergeni sono segnalati di fianco ad ogni piatto, la legenda è consultabile nell'ultima pagina del menù.

Non è possibile escludere la contaminazione crociata.

Per la massima qualità e corretta conservazione alcuni prodotti alimentari all'interno dei menù
potrebbero essere gestiti con la catena del freddo.

Dalla nostra carta ...

Il saluto della cucina

Dalla malga.....

Burro salato e Burro all'erba cipollina All. 7

Per cominciare

I salumi della tradizione

con

Robiola ai tre latti

carciofi all'olio d'oliva

piccoli peperoni ripieni con tonno, acciughe e capperi

scalogni all'aceto All. 4,7

Battuto di carne cruda alla piemontese

con parmigiano e insalatina dell'orto All. 7

Cotechino scorzone con patate gialle schiacciate

mostarde in varietà All. 8,10,11

Cuore di carciofo

in salsa al parmigiano All. 3,5,7

Panettone classico tostato caldo

con acciughe del Mar Cantabrico

burro di malga morbido All. 1,3,4,6,7,8

Code di gamberi al bacon

su vellutata di patate All. 2,4,7

Le zuppe della tradizione

Vellutata di topinambur con salvia

yogurt bianco e nocciole tostate All. 7,8

Pasta e fagioli

all'olio extravergine d'oliva "Tenuta il Poderino"

pepe nero All. 1,3,6,9

Pregiamo i gentili clienti di informarci tempestivamente se sono soggetti allergici.
Gli allergeni sono segnalati di fianco ad ogni piatto, la legenda è consultabile nell'ultima pagina del menù.

Non è possibile escludere la contaminazione crociata.

Per la massima qualità e corretta conservazione alcuni prodotti alimentari all'interno dei menù
potrebbero essere gestiti con la catena del freddo.

Per continuare

*Chitarrina all'uovo al ragù della tradizione
ricetta Nonna Giuditta 1922* Al. 1,3,6,7

*Mezzi paccheri dei pastai Gragnanesi
mantecati al gorgonzola dolce cremoso e noci Lara* Al. 1,6,7,8

*I nostri "Tortelen"
in brodo di cappono* Al. 1,3,6,7,9

*Lasagnette verdi
con gamberi e carciofo spinoso di Sardegna* Al. 1,2,3,4,6,7,12

La specialità del Buon Ricordo
Riso carnaroli con coscette di quaglia e rosmarino Al. 7,9,12

I secondi piatti

*Bocconcini di cinghiale in umido
con pomodorini, cioccolato fondente Lindt e olive taggiasche* Al. 7,9,12

*Ossobuco di vitello alla milanese in gremolada
con polenta del Mulino Rigamonti* Al. 5,6,7,9,12

*"Divin Porcello"
Bottaggio classico della tradizione* Al. 7,9,12

*Trancio di branzino
con cuori di carciofo, olive taggiasche e pinoli* Al. 4,8,12

Dalla lampada
*Filetto di bue con cipolla rossa di Tropea
scaglie di parmigiano al momento* Al. 7,9,12

Selezione di formaggi affinati da Luigi Guffanti 1876
*Robiola ai tre latti, Pagliettina, Capra della valle Anzasca
Saras del Fen, Ossolano riserva, Bleu del Moncenis
confetture Le Tamerici e pane all'uvetta* Al. 1,7,8

E per finire in dolcezza chiedi la nostra carta dei dessert...

I dolci di Venanzio

Il classici di Venanzio

Gelato alla vaniglia nella sua conca Al. 3,7

Cannella di Cylon

Amarene Fabbri 1905

Cioccolato fondente Lindt

preparato al momento per minimo due golosi
con la pazienza di aspettare che sia mantecato al punto giusto...

Last minute

Panettone di Venanzio Al. 1,3,5,6,7,8

con crema al mascarpone al cognac Al. 6,7,12

Dall'Oriente

Datteri Medjoul

con

Noci Lara

Mandorle tostate al sale Maldon

Mascarpone in purezza

ad accompagnare Lindt Excellence Flor de Sal Al. 6,7,8

"Come la mia nonna"

Mela golden al forno

con zucchero, cannella, chiodi di garofano e vino rosso Al. 12

Profumi di Sicilia

Crème brûlée all'arancia e limone Al. 3,7

Dal bosco

Maron glacè morbido

con meringhette di Chiara e canditi di zenzero Al. 3,1

Dal laboratorio artigianale di Chiara

Le dolci proposte del giorno **

I nostri Sorbetti...

Sorbetto al lime caraibico

Sorbetto alla zucca

con i suoi semi tostati

*Sorbetto all'uva fragola
con distillato di uva americana*

** verificare gli allergeni secondo la proposta del giorno

Pregiamo i gentili clienti di informarci tempestivamente se sono soggetti allergici.
Gli allergeni sono segnalati di fianco ad ogni piatto, la legenda è consultabile all'ultima pagina del menù

Non è possibile escludere la contaminazione crociata.

Per la massima qualità e corretta conservazione alcuni prodotti alimentari all'interno dei menù
potrebbero essere gestiti con la catena del freddo

Menù del "Buon Ricordo"



Il saluto della cucina

*Panettone classico tostato caldo con acciughe del Mar Cantabrico
burro di malga morbido* All. 1,3,4,6,7,8

I salumi della tradizione All. 4,7
con

*Robiola ai tre latti
carciofi all'olio d'oliva
piccoli peperoni ripieni con tonno, acciughe e capperi
Scalogni all'aceto*

*Battuto di carne cruda alla piemontese
con parmigiano e insalatina dell'orto* All. 7

La specialità del "Buon Ricordo"
*Riso carnaroli alla parmigiana
con coscette di quaglia e rosmarino* All. 7,9,12

*Ossobuco di vitello alla milanese in gremolata
con polenta del Mulino Rigamonti* All. 5,6,7,9,12

Gelato alla vaniglia nella sua conca All. 3,7
con

*Cannella di Cylon
Amarene Fabbri 1905
Cioccolato fondente Lindt*
preparato al momento per minimo due golosi
con la pazienza di aspettare che sia mantecato al punto giusto...

*Caffè
Torrefazione Rosso Espresso*

Menù servito

€ 55

escluso vini e distillati
minimo due persone

Chi sceglierà questo menù degustazione riceverà il nostro Piatto del Buon Ricordo



da anni socio dell'Unione Ristoranti del Buon Ricordo,
Venanzio mantiene viva la tradizione regionale con la sua specialità

Degustazione per gli amici vegani



Il saluto della cucina

Insalatina di finocchi, arance al vivo e melograno

Cruditè di carciofi spinosi

*Vellutata di topinambur con salvia
yogurt bianco e nocciole tostate All. 7,8*

*Linguine ruvide dei Pastai Gragnanesi
con carciofi e pinoli All. 1,6,8*

*Polenta del Mulino Rigamonti
con zuppetta di fagioli borlotti al rosmarino All. 6,9*

*“come la mia nonna”
Mela golden al forno
con zucchero, cannella, chiodi di garofano
scorze di agrumi e vino rosso All. 12*

Caffè

Torrefazione Rosso Espresso

Menù servito

€ 40

escluso vini e distillati

Pregiamo i gentili clienti di informarci tempestivamente se sono soggetti allergici.
Gli allergeni sono segnalati di fianco ad ogni piatto, la legenda è consultabile nell'ultima pagina del menù.

Non è possibile escludere la contaminazione crociata.

Per la massima qualità e corretta conservazione alcuni prodotti alimentari all'interno dei menù
potrebbero essere gestiti con la catena del freddo.