

Aperitivo di Benvenuto

Negroni €6

Champagne Brut Perrier Jouët €9

Franciacorta Cuvée Royale Tenuta Montenisa Marchese Antinori €6

La Cucina consiglia

*Coda di bue brasata alla "Freisa delle Langhe"
in crosta di pane alla senape
con crostoncini di polenta del Mulino Rigamonti € 20 All.1,6,7,8,9,10,11,12*

Dalla Lampada...

*Filetto di bue al pepe verde
con millefoglie di patate € 25 All.7,12*

Cosa bolle in pentola?

*i fuori menù del giorno
proposti dallo Chef*

Dalla Piccola Posteria



Ricca di mandorle, canditi e uvette, anche pronta da portare via

medium 1Kg € 24 - large 1,5Kg € 35 All.1,3,6,7,8

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.

Menù dedicato agli amanti degli Asparagi



Il saluto della cucina
Punte di asparagi all'agro

Vellutata di asparagi con code di gamberi All. 2,4,7

*Flan di asparagi su fonduta al taleggio di grotta
rosso d'uovo croccante* All. 1,3,5,6,7,8,11

*Tortelloni verdi agli asparagi e ricotta delle nostre valli
salsa al parmigiano reggiano* All. 1,6,7

*Asparagi alla parmigiana
con burro dorato* All. 7

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.

*Degustazione
per gli amici vegani*



Il saluto della cucina
*Insalata di spinaci novelli
con pinoli e aceto ristretto* All 8

*Barba dei frati
aglio, olio e peperoncino*

*Pasta e fagioli borlotti al rosmarino
con olio evo Il Poderino* All 1,3,6

*Mezzo pacchero dei Pastai Gragnanesi
al doppio pomodoro
con basilico di riviera* All 1,6

Punte di asparagi all'agro

Sorbetto al bergamotto

Menù servito
€ 40
escluso vini e distillati

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.

Menù del "Buon Ricordo"



Il saluto della cucina

Mondeghillo Al. 1,3,5,6,7,8,9,11,12

*Culatta Selezione Devodier
Strolghino di Culatello
con carciofi all'olio d'oliva* Al. 9

*Insalata di spinaci novelli
con uova dure, pancetta croccante e aceto ristretto* Al. 3,10

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

*Morbida di vitello al forno
con tortino di verdure* Al. 3,7,9,12

Dolce momento
*La Colomba di Venanzio
con salsa alla vaniglia di Chiara* Al. 1,3,6,7,8,12

*Caffè
Torrefazione Rosso Espresso*

Menù servito
€ 55
escluso vini e distillati

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

Dalla nostra carta ...

Il saluto della cucina

Dalla malga.....

Burro salato e Burro all'erba cipollina All. 7

Per cominciare

Tartare di Fassona

con barbabietole, carciofi e salsa aioli All. 3,5

Insalata di spinaci novelli

con uova dure, pancetta croccante e aceto ristretto All. 3,10

Culatta Selezione Devodier

Strolghino di Culatello

con carciofi all'olio d'oliva All. 9

Flan di asparagi su fonduta al taleggio di grotta

rosso d'uovo croccante All. 1,3,5,6,7,8,11

Polpo in doppia cottura

con zeste di limone e caponatina di verdure All. 4

Sauté di vongole veraci

con crostocino di pane caldo All. 1,11,12,13,14

Le zuppe della tradizione

Vellutata di asparagi

con code di gamberi All. 2,4,7

Pasta e fagioli borlotti al rosmarino

con olio evo Il Poderino All. 1,3,6,9

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.

Per continuare

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

*Tortelloni verdi agli asparagi e ricotta delle nostre valli
salsa al parmigiano reggiano* Aff.1,3,6,7

Lasagnetta al radicchio trevigiano e zola dolce cremoso Aff.1,6,7

Tagliatelle all'uovo con salsa alle morelle Aff. 1,3,,7,9,12

Riso carnaroli alle code di gamberi e scarmoza leggermente affumicata Aff. 2,4,7,9,12
per minimo due ospiti

I secondi piatti

*Coda di bue brasata alla "Freisa delle Langhe"
in crosta di pane alla senape
con crostoncini di polenta del Mulino Rigamonti* Aff.1,6,7,8,9,10,11,12

*Rognoncino di vitello trifolato
con tortino di riso alla parmigiana* Aff.7,9,10,12

*Morbida di vitello al forno
con tortino di verdure* Aff.3,7,9,12

*Asparagi alla parmigiana
con burro dorato* Aff.7

*Trancio di branzino alla mediterranea
con pomodorini e olive taggiasche* Aff.4,12

*Baccalà Il Morro
con peperoni al vapore e purè di patate viola* Aff. 4,7

Dalla Lampada
*Filetto di bue al pepe verde
con millefoglie di patate* Aff. 7,9,12

Selezione di formaggi affinati da Luigi Guffanti 1876
*Scimudin, Robiola crosta lavata, Salva Cremasco
Fiorita di capra, Formagella del Luinese, Zola al naturale piccante
confetture Le Tamerici e pane all'uvetta* Aff. 1,7,8

...per finire in dolcezza per voi la nostra carta dei dessert...