

Hostaria

La Locanda delle Due Suocere



Vi ringraziamo per averci dato l'onore di poter organizzare il Vs evento, una cena tra amici, una cresima, un battesimo, un anniversario o quant'altro esso sia è sicuramente per Voi un momento importante, ma lo è anche per Noi, cercando di creare al meglio tutto il companatico intorno al Vs evento.

Per questo motivo cercheremo di metterVi a disposizione tutta la Ns esperienza e professionalità per garantire al meglio la buona riuscita del Vs evento, rendendolo unico e speciale.

Uno dei primi passi è quello di rendere personale il Vs menù, facendo scegliere a Voi come comporlo e soprattutto cosa mangiare e proporre ai Vs ospiti, dandovi la possibilità di scegliere tra tutte le pietanze che proponiamo in questo periodo.

Comporre il menù è semplice, partendo da una base comprensiva dell'antipasto e delle bevande, potete aggiungere ciò che più Vi aggrada.

Una volta scelta la composizione il prezzo rimane invariato indipendentemente dai piatti che scegliete tra le varie proposte di pietanze in lista

Ricordatevi che proponiamo una cucina territoriale prettamente di terra, con aggiunta del pesce di lago, nel periodo estivo.

Eventuali richieste di pietanze di pesce di mare, Tartufo bianco o nero, Porcini in stagione possono far variare prezzi e condizioni.

Ora a Voi la scelta.....

Le Due Suocere Vi propongono :

ANTIPASTO DELLE CASA (opzione obbligatoria nel menù) € 14,00

o Antipasto tipico alla Piemontese con:

- o Selezione accurata di salumi e formaggi da produzione artigianale con provenienza totalmente Provinciale e Regionale accompagnati con marmellate di stagione di Ns produzione
- o Vitello tonnato di Ns produzione
- o Bagnetto con peperoni e crostini
- o Contorni di verdure di stagione in giardiniera o altro

o Opzione OVER SIZE + € 5,00

Aggiunta del tagliere novarese (salam d'la duja, fideghina, zola dolce e piccante)
Battuta di angus con crema di nocciole e nocciole

PRIMI PIATTI (Scegliere una tra queste opzioni)

- + Un primo piatto in degustazione € 9,00
- + Due primi piatti (si consiglia 1 risotto e 1 pasta) in degustazione € 15,00
- + Scelta di UN solo primo per completare il menù dopo l'antipasto € 13,00

Le Ns paste sono tutte con farine integrali non raffinate. I ripieni, le creme e quant'altro compongono i piatti sono sottoposti a pastorizzazione a bassa temperatura o abbattimento controllato, questo per conservarli **SENZA** aggiunta di sostanze chimiche e altre agenti conservanti.

■ Paste casereccia integrale:

- o Pappardelle rustiche al ragù di cacciagione, stracciatella e riduzione di mirto
- o Tagliatelle con code di gambero alla paprika sfumati al rhum, su fonduta di pecorino
- o Tagliolini all'uovo con speck e fichi secchi aromatizzati al rhum su specchio di fonduta
- o Maccheroncini trafiletti al bronzo o Gnocchetti sardi con crema di barbabietola cotta sotto cenere e crumble di olive taggiasche

■ Paste all'uovo Ripiene:

- o Agnolotti piemontesi ripieni al Brasato con fondo di brasato
- o Raviolo della Suocera (ripieno di toma e patate) rosolati con Salam d'a Duja e burro
- o Plin al broccolo e castelmagno su bagna cauda leggera

■ Risotti (Carnaroli riserva "Cascina Rizzotti"):

▪ I Tradizionali

- o Paniscia Novarese
- o Toma di Fobello e Nebbiolo delle colline Novaresi
- o Salsiccia, salam d'la duja, birra artigianale, mantecato con morbido di capra
- o Riso Nerone (integrale) con Gamberi al Passito su crema di Zola
- o Gorgonzola dolce, miele di montagna e n'duja calabrese

▪ Gli speciali e di stagione

- o Al pesto di basilico e battuto di baccalà in olio cottura
- o Risotto Zola piccante, con castagne al miele e polvere di caffè
- o Risotto con crema di cavolfiore, guancialetto croccante e chips di cavolfiori colorati e parmigiano

SECONDI PIATTI con contorno di patate o verdure (Scegliere una tra queste opzioni)

- + Un secondo piatto in degustazione € 11,00
- + Due secondi piatti in degustazione € 22,00
- + Scelta di UN solo secondo per completare il menù dopo l'antipasto € 18,00

▪ I Tradizionali

- o Tagliata di Angus irlandese servita in vari abbinamenti (Crema di Zola e nocciole, bacon speziato piccante e con scaglie di grana soncino e pomodorini)
- o Stinco di Maiale cotto a bassa temperatura, sfilacciato brasato alla birra scura ricomposto e piastrato, con mostarda e bagnetto
- o Ganassino di vitellone brasato al vino rosso con polenta taragna
- o Cubo di tonno rosso marinato e scottato su crema di Mango piccantina e salsa ai frutti rossi

▪ Gli speciali e i piatti di stagionali

- o Battuta al coltello di Angus irlandese peperoni alla maggiorana e bagna cauda leggera
- o Filetto di Maiale bardato con pancetta ossolana, castagne al miele e crema di sedano rapa
- o Diaframma con crema di zucca e mostarda
- o Spezzatino di cacciagione con polenta
- o Coniglio alla cacciatora
- o Pancettone arrotolato al lardo di conca, erbe aromatiche e verdure speziate
- o Guancia di maialino brasata al moscato, verdure di brasatura, con purè rustico
- o Roast-beef all'inglese
- o Pietanze vegetariane e/o vegane a richiesta
- o Portate di pesce di lago o mare secondo disponibilità
(A secondo delle scelte, possibilità di variazione dei prezzi)

BEVANDE (opzione obbligatoria nel menù)

€ 6,00

Comprende:

+ Acqua e servizio

+ Vino sfuso della casa (in quantità razionale)

- o Barbera, Grignolino - CASCINA CERRANO - Odalengo Grande (AL)
- o Cortese - ALICE BEL COLLE - Alice bel Colle (AL)
- o Dolcetto - ALICE BEL COLLE - Alice bel Colle (AL)
- o Nebbiolo - F.lli MASSUCCO - Castagnito (CN)

+ Caffè e amaro della casa

- o Caffè
- o Amaro (limoncino di Ns produzione, Amaro delle langhe)

NON Comprende:

+ Vino in bottiglia

+ Digestivi nazionali ed esteri (€ 4,00)

+ Distillati nazionali (grappe speciali) ed esteri (Whisky, Rhum, Gin) (€ 4,50-€9,50)

VINO IN BOTTIGLIA

Nel caso in cui si preferisse accompagnare il pranzo o la cena con un vino differente da quello della casa è possibile scegliere dalla Nostra carta dei Vini, la quale propone un'ampia scelta di etichette dei vini delle Colline Novaresi, Piemonte, oltre ad una ricercata proposta di etichette dalle altre regioni d'Italia.

+ Prezzo Bevande € 4,00

+ Addizionato del prezzo delle bottiglie come indicato nella "Carta dei vini"

MENÙ BAMBINI

Generalmente la scelta per il più piccolo risulta essere difficoltosa programmarla a priori per questo motivo che preferiamo lasciare a Loro, o ai propri genitori, la scelta dei vari piatti al momento del pasto.

Questo, secondo Noi, evita inutili sprechi sia di cibo che di denaro.

Per i bambini più grandi o ragazzi è sempre possibile di scegliere il "menù adulto" con i medesimi prezzi.

Di seguito riportiamo i prezzi dei piatti per il "menù bambini"

- o Servizio e acqua € 3,00
- o Affettato (cotto, crudo, salame) € 8,00
- o Vitello tonnato € 10,00
- o Primi piatti di pasta (pomodoro, ragù, pesto etc) € 7,00 pasta in bianco € 4,00
- o Risotti semplici (zafferano, al parmigiano, al ragù etc) € 10,00
- o Secondi piatti con patate al forno o verdure (carne ai ferri, cotoletta, caprese etc) € 10,00
- o Possibilità di scelta di piatti alla carta Vedi prezzi in menù alla carta

DESSERT

+ Scelta al carrello tra i dolci:

- Ns produzione € 5,00
- Sorbetti artigianali (Gelateria Puà) € 5,00
- Dolci speciali (Pasticceria Gramigni) € 7,00

+ Torta Evento

○ Ns Produzione:

- Crostate di frutta fresca o creme, con pasta frolla classica, senza lattosio o di riso.
- Torte classiche alla frutta o creme, con pan di spagna semplice o alla nocciola, pistacchio o al cacao.
- Cream Tart con base morbida o pasta frolla.
- Non produciamo torte in cake-desing.

Prezzi torte al Kg da € 30,00 a € 32,00 (secondo la tipologia)

Prezzi torte al Kg da € 36,00 a € 38,00 (secondo la tipologia, SENZA GLUTINE)

○ Pasticceria Gramigni:

- Nel caso proponiamo torte prodotte dalla storica Pasticceria Gramigni in Novara

Prezzi torte al Kg da € 38,00

○ Da Vostra pasticceria

- Possibilità di portare la Vs torta evento prodotta dalla pasticceria di fiducia, provvista di documento di acquisto per definire la tracciabilità dei prodotti.

Prezzo taglio torta:

- Gratuito nel caso di ordinazione di bottiglie di spumante o altro per accompagnare la torta
- € 1,00/pax nel caso contrario
- € 1,00/pax servizio bicchiere con spumante Vs

NOTABENE:

NON è possibile servire dolci, torte o quant'altro da produzione casalinga, ovvero prodotti in luoghi in cui non sia presente un processo di controllo HCCP secondo le norme vigenti descritte dal:

D.LGS. N. 155/1997, poi abrogato e sostituito dal D.LGS. N. 193/2007 da attuazione del regolamento Europeo CE N. 852/2004.

INTOLLERANZE ALIMENTARI E REGIMI DIETETICI DIVERSI DALL'ONNIVORO

Chiediamo gentilmente di porci all'attenzione di eventuali persone soggette ad intolleranze alimentari o allergie di qualsiasi genere e natura, così da permettere la preparazione dei piatti in maniera tale da non recare problematiche alle persone affette da tali patologie. Possibilità di creare dei menù specifici.

Per le persone che seguono dei regimi dietetici differenti da quello onnivoro, vi è la possibilità di creare dei menù ad hoc, anche differenti da quello scelto per l'intero gruppo, seguendo le specifiche indicazioni della persona interessata.

RIEPILOGO MENU'

Di seguito qualche esempio di composizione dei menù:

Antipasto (€14), bevande (€6) 1 solo primo (€13)	Totale a persona 33,00 €
Antipasto (€14), bevande (€6) 2 primi (€15)	Totale a persona 35,00 €
Antipasto (€14), bevande (€6) 1 solo secondo (€18)	Totale a persona 38,00 €
Antipasto (€14), bevande (€6) 1 primo (€9) e 1 secondo (€11)	Totale a persona 40,00 €
Antipasto (€14), bevande (€6) 2 primi (€15) e 1 secondo (€11)	Totale a persona 46,00 €
Antipasto (€14), bevande (€6) 2 primi (€15) e 2 secondo (€22)	Totale a persona 57,00 €

NOTABENE

La scelta dei menù è vincolante per tutti i partecipanti, ovviamente ad esclusione delle persone con intolleranze alimentari o regimi dietetici differenti.

Sono esclusi bottiglie di vino e spumante, distillati tipo rum, whisky, grappe ad alto invecchiamento e qualsiasi altra cosa non specificatamente indicata.

SERVIZI EXTRA

Nell'eventualità desideriate altri tipi di servizi, quali fotografo, fiori, animatrici, palloncini o quant'altro possa essere utile per completare il Vs evento saremmo lieti di aiutarVi ed eventualmente proporVi abili professionisti nel loro settore.

Per qualsiasi richiesta, in formazione, modifiche o personalizzazioni non esitate a contattarci , siamo sempre a Vs disposizione.

Telefono 0321-032310

Cell 351-6747812

e-Mail

info@locandaduesuocere.it

Seguici su:

Facebook @lalocandadelleduesuocere

Instagram #locandaduesuocereoriginal