

Menù

Natale 2017
per pranzi e
cene aziendali



Ristorante
Villa Torre



Ristorante Villa Torre

Strada del portone 80, Torino
(angolo strada del portone 130).

tel. 011.9018466

cell. 3290012551

info@ristorantevillatorre.it

www.ristorantevillatorre.it



Amamelide



Buffet di aperitivi
(spumante brut, analcolici e succhi
di agrumi)

piccole frivolezze fredde e calde

Chicche di patate al ragù di coniglio
e crema di funghi.

Risotto Carnaroli alle pere e
gorgonzola dop.

Stinco di maialino al forno e cumino
con riduzione alla birra,
patate novelle

Panettone con crema al mascarpone
arabica in tazza

selezione di vini piemontesi dalla
nostra cantina



35,00 €
a persona

Calicanto

Buffet di aperitivi
(spumante brut, analcolici e succhi
di agrumi)

piccole frivolezze fredde e calde
assortimento di canapès

Ravioli con fonduta di parmigiano
Caserecce con guanciale croccante e
carciofi

Stracotto di manzo al Nebbiolo,
polenta gratinata
cipollotti in agrodolce

tortino al cioccolato con cuore caldo
arabica in tazza

selezione di vini piemontesi dalla
nostra cantina



40,00 €
a persona

Bucaneve



Buffet di aperitivi
(spumante brut, analcolici e succhi di
agrumi)
piccole frivolezze fredde e calde
assortimento di canapès
finger food

Pansotti di magro con burro
chiarificato e erba cipollina
Risotto invecchiato con radicchio e
crema di taleggio.

Cappone ripieno con castagne
cavolfiore alla savoiarde

Panettone tradizionale
semifreddo al torrone in salsa al
cioccolato
arabica in tazza

selezione di vini piemontesi dalla
nostra cantina



Agrifoglio



Buffet di aperitivi
(spumante brut, analcolici e succhi di
agrumi)
piccole frivolezze fredde e calde
assortimento di canapès
finger food

centrotavola
cestini di clementine, uva e arachidi

Salmone marinato all'aneto con salsa di
soia e verdure croccanti
flan di mele renette e fonduta di nostrale

Lasagnette con ragù di ombrina e
spinacino
Cappellacci mantovani al burro e timo.

Polpa di cervo in civèt con granella di
nocciole Piemonte e patate lionesi e
ventaglio di zuccina

Bavarese agli agrumi con coulis di frutti
di bosco

Panettone tradizionale
arabica in tazza

selezione di vini piemontesi dalla nostra
cantina



Rosa di Natale

Buffet di aperitivi
(spumante brut, analcolici e succhi di
agrumi)
piccole frivolezze fredde e calde
assortimento di canapès
finger food

centrotavola
cestini di clementine, uva e arachidi.

Insalatina di baccalà con couscous allo
zafferano e melograno.
Culatello di zibello con funghi di
muschio

Paccheri con calamari, polipo e arselle
Risotto Carnaroli al ragù di cervo e
salsa ai porcini

Trancio di branzino in sfoglia di verza
patate sabbiose
broccoletti alle olive taggiasche

Tronchetto di Natale con spuma di
caprino
panettone tradizionale
arabica in tazza

selezione di vini piemontesi dalla
nostra cantina

