

## *Le pietanze*

- *Il tenerone di vitellino di razza piemontese al ristretto di Barbera*
- *La sella di maialino dorato alle erbe provenzali*
- *L' arrosto di vitello alla tonda gentile di Cortemilia*
- *La composizione di coniglio grigio di Racconigi rivisitato con vellutata di gorgonzola dolce*
- *Lo stinco di maiale aromatizzato ai tre pepi*
- *Le costole di Agnello Sambucano saltate al rosmarino e vinaigrette*
- *Il capretto scottato e aromatizzato alle castagne di Frabosa*
- *Il gallo nostrano ruspante alla cacciatora*
- *Il guanciale di vitello al Ruchè*
- *Il classico brasato di vitello al Barolo*



## *La Pasta, Il Riso, Le Zuppe*

- *Le maltagliate trenta tuorli alle verdure croccanti dell'orto*
- *I classici raviolini del plin al burro fuso di montagna e timo*
- *I tajarin di nonna Adelia di farina biologica macinata a pietra alla salsiccia di Bra e porri di Cervere ( in stagione)*
- *I ravioloni di ricotta e spinaci saltati con pomodorini pachino e basilico fresco*
- *Gli gnocchi di patate di Vesime con pesto piemontese fagiolini e pinoli tostati*
- *Il risotto "Acquarello" biologico con crema di Castelmagno e ristretto di Barbaresco*
- *Il risotto "Acquarello" biologico Con punte di asparagi e sfumature di Altalanga*
- *I ravioli di fonduta e Tartufo "Scorzzone Estivo"*



# TERRA

## *Gli Antipasti*

- *Il girello di vitello rosato di razza piemontese con salsa alla vecchia maniera*
- *La cruda di fassone nelle due versioni; marinata all'albese e battuta con il sale delle Hawaii*
- *Il carpaccio di carne bianca bollita su letto di sarset pinoli tostati e primizie dell'orto*
- *La carne cruda marinata sottosale con vellutata al gorgonzola dolce*
- *Il tonno di coniglio grigio di Racconigi tiepido su letto di verdure croccanti e pinoli tostati*
- *L'insalatina di toma di langa misticanza e noci*
- *Il carpione classico "uova, zucchini e pollo"*
- *Il tortino di melanzana alla parmigiana e pesto leggero e pomodoro pachino*
- *Il panzarotto di formaggio di Murazzano aromatizzato al lardo di Moncalieri nocchie tostate e miele di acacia*
- *La pastasfoglia di asparagi di Altedo con crema di Castelmagno*

- *Il cremoso di zabaione semifreddo  
con pistacchi mandorle e rhum della Martinica*
- *Il semifreddo alla mentuccia e cioccolato fondente*
- *Il tortino di nocciola tonda gentile  
con crema di zabaione al moscato*
- *La tarta tatin di mele  
con gelato alle crema presidio slow food*





### *Le pietanze*

- *L' involtino di Gambero Argentina , lardo di Moncalieri e granella di nocciola*
- *Il baccalà dell'oceano pacifico in umido con polenta*
- *L'orata al cartoccio con verdure di stagione*
- *Il tataki di tonno scottato con salsa Tzatziki*

### *I peccati di gola*

- *La torta delizia degli sposi ( classica )*
- *La crema biscottata al caffè su cialda di cioccolato bianco*
- *Il biancomangiare ai frutti di bosco*
- *La pera madernassa glassata al ristretto di barbera e chiodi di garofano*
- *Il fondente di cioccolato caldo della Jamaica con salsa di arance caramellate*
- *Il bonnet classico della nonna Adelia con amaretti di Mombaruzzo*

# MARE

## *Gli Antipasti*

- *La battuta di tonno crudo con sale di Cipro*
- *Il polpo del mediterraneo servito tiepido con patata di Vesime*
- *Il carpaccio di salmone fresco marinato in agrodolce*
- *Il gambero rosso crudo di Sicilia e burrata*
- *Il giardino di mare*
- *La battuta di ricciola con macedonia di agrumi*

## *La Pasta, Il Riso, Le Zuppe*

- *Le fettuccine di grano saraceno alla triglia di scoglio*
- *I ravioloni di branzino profumati al basilico fresco e pomodorino pachino*
- *Gli gnocchi di patate di Serravalle con Vongole veraci*
- *Il risotto Acquarello biologico con giardino di mare*



## Menù solo mare

- *L'ostrica*
- *La battuta di Ricciola con macedonia di agrumi*
- *Sorbetto al limoncello*
- *Il Risotto "Acquerello biologico"  
"mantecato ai frutti di mare"*
- *La pasta di Gragnano all' Astice*
- *Il dolce tradizione / o Torta*
- *Il caffè e il digestivo*




# Menù Terra e Mare



- *Il girello di vitello cotto a vapore  
con salsa tonnata alla vecchia maniera*
- *Il polpo tiepido con purea di patata  
di Serravalle e olive taggiasche*
- *Il tortino di cardo gobbo di Nizza Monferrato  
con vellutata di acciughe di Monterosso*
- *Sorbetto agli agrumi*
- *I ravioli di Branzino  
al pomodoro fresco e basilico*
- *I tajarin trenta tuorli di farina biologica  
macinata a pietra al ragù di salsiccia di Bra*
- *Il baccalà alla Piemontese ( al verd )  
E verdure di stagione*
- *Il dolce tradizione / o Torta classica*
- *Il caffè e digestivo*



## Menù Tradizione

- 
- *La cruda di Fassone battuta al coltello con sale del baltico*
  - *L'insalatina di toma di Langa sarset, nocciole e aceto caramellato*
  - *La sfoglia di melanzana alla parmigiana su letto di vellutata di peperone e pesto leggero*
  - *Il sorbetto alla mela verde*
  - *Le tagliatelle trenta tuorli di farina biologica macinata a pietra al ragù di salsiccia*
  - *Il guanciale di vitello al Ruchè accompagnati da verdure dell'orto*
  - *Il dolce tradizione / o torta*
  - *Il caffè e digestivo*

# Apericena al buffet

- *Gran buffet di finger food*
  
- *“Esempio “ affettati misti /formaggi/frittatine miste  
pane e focaccia/olive ascolane/forma di parmigiano  
fritture/insalata russa/gamberi con salsa tartara  
patè di prosciutto/caprese glacesse/cruda di fassone marinata  
pinzimonio estivo/accughe al verde/polpo e patate ec...”*
  
- +1 *antipasto impiattato ( servito al tavolo)*
- +1 *primo impiattato ( servito al tavolo)*
- +1 *secondo con contorno impiattato ( servito al tavolo)*
- + *torta tradizionale o dessert*
  
- *Il caffè e digestivo*

# Informazioni utili

**- Nel menù non sono compresi :**

*Allestimenti particolari per cerimonia nuziale.*

*Musica : Siae – impianto con casse stereo amplificate.*

*Aperitivo ricco a buffet prima (€10)*

*Allestimento open - Bar piscina (€ 10 a persona)*

*L'eventuale esclusiva della struttura*

*Fiori*

**- Al momento della prenotazione “scritta” sono richiesti:**

*La data precisa delle nozze, il numero dei partecipanti,  
l'acconto pari al 40%*

*Il saldo verrà effettuato il giorno del matrimonio*

*Restiamo a vostra disposizione per qualsiasi consulenza*

*Telefono: +39 0173 630115*

*Le carni sono tutte provenienti allevamenti della zona di pura  
razza piemontese*

*Il pesce viene fornito fresco dalla pescheria il Molo di Alba*

*Le verdure sono per la maggior parte dei nostri orti*

*Il pane e la pasta sono tutte prodotti rigorosamente a mano con  
farine biologiche macinate a pietra*

*In stagione funghi e tartufi d'Alba, bollito misto alla piemontese e  
fritto misto.*

*[www.locandasangiorgio.it](http://www.locandasangiorgio.it)*

*[reception@locandasangiorgio.it](mailto:reception@locandasangiorgio.it)*



## Brochure Matrimoni 2018/19