

MENU CONCORDATO PER CENA IN BAITA – Sez. Territoriale Torino

MENU' ADULTI

Antipasti tipici: Tomini freschi con miele e noci o marmellate varie o tomini verdi
Crostini di acciughe con burro
Lardo con castagne e miele
Flan di verdure (questi piatti possono variare in base alla stagionalità)

Un Primo a scelta tra: Tagliatelle al cinghiale

Ghinefle (specialità locale, gnocchi con toma)

Polenta e salsiccia

Polenta con formaggi

Polenta con selvaggina

Dolce, vino, acqua, caffè e digestivo inclusi.

Oppure: 4 antipasti + assaggio delle tre polente. Dolce, vino, acqua, caffè e digestivo inclusi.

MENU' BAMBINI

Prosciutto cotto e salame

Pasta al ragù o in bianco

Milanese con patatine

Acqua e dolce