

MENÚS REALES

Propuestas enogastronómicas
para grupos y colegios



Nuestra cocina se inspira en los platos tradicionales piamonteses, garantizando la alta calidad de las materias primas mediante una atenta selección de los productos del territorio.

Recogemos para vosotros, cada día, las hortalizas y la fruta de nuestro Potager Royal, seleccionamos cuidadosamente las harinas molidas a la piedra que, con la masa madre, garantizan al pan y a los colines que encontraréis en vuestra mesa ligereza y gusto. Para nuestras pastas frescas nos ponemos en manos de los talleres artesanos seleccionados por "Maestri del Gusto" y confiamos en el baluarte Slow-Food de "La Granda" para las mejores carnes piamontesas. Las bodegas de Strada Reale dei Vini seleccionan para nosotros las mejores etiquetas del territorio.

Concedeos una experiencia de auténtico relax y placer sumergidos en el verde del Patio dei Giardini o en la terraza del Caffè degli Argenti, para que el día transcurrido en la Reggia sea inolvidable.



Caffé degli Argenti

CAFFETTERIA



Es el elegante café de la Reggia, con terraza panorámica con vistas al Gran Parterre y al arco de los Alpes. Ideal para degustar una gran selección de propuestas enogastronómicas: bocadillos, emparedados, dulces y platos preparados con productos del huerto. Se puede acceder desde el recorrido de visita del Palacio y de los Jardines.

Patio dei Giardini

CAFFETTERIA RISTORANTE



Entre la tranquilidad del Potager Royal y la Peschiera, en las inmediaciones de la Fuente de Hércules, un cruce de caminos ideal para comidas y meriendas disfrutando de una impresionante vista de los Alpes, saboreando platos de la cocina piemontesa y productos de los huertos y frutales de la Reggia.

CESTAS

◆ CESTA DEL REY € 7

2 bocadillos
1 agua de 0,50 l.
1 pieza de fruta

◆ CESTA DE LA REINA € 10

2 bocadillos
1 agua de 0,50 l.
1 helado Pepino a elegir

APERITIVOS

◆ VIN D'HONNEUR € 10

Vino Spumante
Canapés salados

◆ PROPUESTA € 20

Canapés salados
Algas fritas rebozadas
Selección de pizza y focaccia
Tablas de embutidos variados
Selección de quesos tomini, a la manera
de Piemonte
Cous-cous de verduras
Agua
Zumos
Vino Spumante

◆ PROPUESTA € 30

Quiche de verduras variadas
Flan de verduras con fondue de queso
Toma di Lanzo
Tablas de embutidos y quesos piamonteses
Jardinera de verduras
Agnolotti (pasta rellena de carne) a la manera
tradicional con mantequilla y tomillo
Postre mini
Agua
Zumos
Selección vinos
Café



MERIENDAS

◆ CHOCOLATE DEL REY € 9

Chocolate caliente
Tarta artesana

◆ BICERIN REAL € 5

Bicerin (Bebida caliente típica de Piemonte
de chocolate, café y nata)
con pasta de maíz y bacio di dama (pasta de
avellana con relleno de chocolate)

MENÚ TURÍSTICO € 15

Plato del día
1 agua de 0,50 l. y café

MENÚ € 25

◆ PROPUESTA 1

Ternera con salsa tonnata
(salsa con atún y alcaparras)
a la antigua manera
Agnolotti (pasta fresca
rellena de carne) con
perfumes del Potager Royal
Tiramisù
Agua y café

◆ PROPUESTA 2

Flan de tres verduras con fondue
de queso piamontés
Entremeses piamonteses
Fusilli de pasta fresca
(pasta fresca con forma de rizo)
con ragù de verduras
Tiramisù
Agua y café

◆ PROPOSTA 3

maccheroncini (pequeños
macarrones) trefilados al
bronce con ragù de jabalí
carrilleras de ternera
con patatas al horno
Tiramisù
Agua y café

MENÚ € 35

◆ PROPUESTA 1

Trio de la tradición piamontesa
Agnolotti (pasta fresca rellena de carne)
con mantequilla y salvia
Asado de ternera de Piamonte
con gajos de patatas doradas
Tarro de Bonet (dulce piamontés
de chocolate y amarguillos)
Agua y café

◆ PROPUESTA 2

Flan de tres verduras con
fondue de queso piamontés
Farrotto (guiso de espelta) con
verduras crujientes de temporada
Milhojas de berenjena con tomate fresco
Tiramisù
Agua y café

MENÚ € 45

Trio de la tradición piamontesa
Agnolotti (pasta fresca rellena de carne)
con mantequilla y salvia
Asado de ternera de Piamonte
con gajos de patatas doradas
Tarro de Bonet (dulce piamontés
de chocolate y amarguillos)
Selección de vinos de Piamonte
Agua y café

MENÚ € 50

Ensalada de pulpo con perfumes del
Potager, tomates y aceitunas taggiasche
Salmón marinado con hinojos crudos
y vinagreta de cítricos
Fusilli de pasta fresca (pasta fresca
con forma de rizo) con marisco
Lubina con sabores del Mediterráneo
Tarta de queso a la fruta de temporada
Selección de vinos de Piamonte
Agua y café

INFORMACIÓN

- ◆ Los servicios de restauración conllevan la obligación de reserva.
- ◆ La opción de reserva de mantendrá durante una semana.
- ◆ Los menús para grupos son para un mínimo de 12 personas y un máximo de 55.
- ◆ Los aperitivos son para un mínimo garantizado de 20 personas y un máximo de 120.
- ◆ El pago de los servicios de restauración se efectúa mediante transferencia bancaria en el plazo de 15 días desde la fecha del servicio.
- ◆ No se prevé ningún tipo de gratuidad ni devolución en caso de renuncia.
- ◆ Los menús pueden variar dependiendo de las materias primas de temporada.

CONTACTO

ÁREA DE ACTIVIDADES COMERCIALES
Oficina de Servicios de Restauración
ristorazione@lavenariareale.it