

MENÙ REGALI

Proposte enogastronomiche
per gruppi e scuole



La nostra cucina si ispira ai piatti della tradizione piemontese, garantendo un'alta qualità delle materie prime attraverso un'attenta selezione di prodotti del territorio.

Raccogliamo per voi, ogni giorno, gli ortaggi e la frutta del nostro Potager Royal, scegliamo con cura le farine macinate a pietra che, grazie all'utilizzo di lievito madre, garantiscono leggerezza e gustosità al pane e ai grissini che troverete sulla tavola. Ci affidiamo alle botteghe artigiane della selezione "Maestri del Gusto" per le nostre paste fresche e al presidio Slow-Food de "La Grandà" per le migliori carni piemontesi. Le cantine della Strada Reale dei Vini selezionano per noi le migliori etichette del territorio.

Concedetevi un'esperienza di puro relax e di piacere immersi nel verde del Patio dei Giardini o sulla terrazza del Caffè degli Argenti per rendere la vostra giornata in Reggia indimenticabile.



Caffé degli Argenti

CAFFETTERIA



Il raffinato caffè della Reggia con la terrazza panoramica sul Gran Parterre e sull'arco delle Alpi. Ideale per gustare un'ampia scelta di proposte enogastronomiche: panini, tramezzini, dolci e piatti preparati con i prodotti degli orti.

Accessibile dal percorso di visita della Reggia e dai Giardini.

Patio dei Giardini

CAFFETTERIA RISTORANTE



Tra la quiete del Potager Royal e della Peschiera, nei pressi della Fontana d'Ercole, un crocevia ideale per pranzi e merende con vista mozzafiato sulle Alpi, assaporando i piatti della cucina piemontese e i prodotti degli orti e dei frutteti della Reggia.

CESTINI

◆ CESTINO DEL RE € 7

2 panini
1 acqua 0,50 l.
1 frutto

◆ CESTINO DELLA REGINA € 10

2 panini
1 acqua 0,50 l.
1 gelato Pepino a scelta

APERITIVI

◆ VIN D'HONNEUR € 10

Spumante
Salatini

◆ PROPOSTA € 20

Salatini
Alghe fritte in pastella
Selezioni di pizza e focaccia
Taglieri di affettati misti
Selezione di tomini alla piemontese
Cous-cous di verdure
Acqua
Succhi
Spumante

◆ PROPOSTA € 30

Quiche di verdure assortite
Flan di verdure
con fonduta di toma di Lanzo
Taglieri di salumi e formaggi piemontesi
Giardiniera di verdure
Agnolotti della tradizione
burro e timo
Mini dessert
Acqua
Succhi
Selezione Vini
Caffè



MERENDE

◆ CIOCCOLATA DEL RE € 9

Cioccolata calda
Torta artigianale

◆ BICERIN REALE € 5

Bicerin
Pasta di meliga e Bacio di dama

MENÙ TURISTICO € 15

Piatto del giorno
1 acqua 0,50 l. e caffè

MENÙ € 25

◆ PROPOSTA 1

Vitello con salsa tonnata
alla maniera antica
Agnolotti al profumo
del Potager Royal
Tiramisù
Acqua e caffè

◆ PROPOSTA 2

Flan alle tre verdure con fonduta
di formaggio piemontese
Antipasto piemontese
Fusilli di pasta fresca con
ragù di verdure
Tiramisù
Acqua e caffè

◆ PROPOSTA 3

Maccheroncino trafilato al
bronzo al ragù di cinghiale
Guancia di vitello
e patate al forno
Tiramisù
Acqua e caffè

MENÙ € 35

◆ PROPOSTA 1

Tris della tradizione piemontese
Agnolotti burro e salvia
Arrosto di vitello piemontese
con spicchi di patate dorate
Burnia al gusto bonet
Acqua e caffè

◆ PROPOSTA 2

Flan alle tre verdure
con fonduta di formaggio piemontese
Farrotto con verdure croccanti di stagione
Millefoglie di melanzana con pomodoro fresco
Tiramisù
Acqua e caffè

MENÙ € 45

Tris della tradizione piemontese
Agnolotti burro e salvia
Arrosto di vitello piemontese
con spicchi di patate dorate
Burnia al gusto bonet
Selezione di vini piemontesi
Acqua e caffè

MENÙ € 50

Insalata di polpo ai profumi del Potager
con pomodorini e olive taggiasche
Salmone marinato con finocchi crudi
e vinaigrette agli agrumi
Fusilli di pasta fresca ai frutti di mare
Branzino ai sapori del Mediterraneo
Cheesecake ai frutti di stagione
Selezione di vini piemontesi
Acqua e caffè

INFORMAZIONI

- ◆ I servizi di ristorazione sono soggetti ad obbligo di prenotazione.
- ◆ L'opzione di prenotazione verrà riservata per una settimana.
- ◆ I menù per i gruppi sono per un minimo di 12 persone e fino ad un massimo di 55 ospiti.
- ◆ Gli aperitivi sono per un minimo garantito di 20 persone e fino ad un massimo di 120 persone.
- ◆ Il pagamento dei servizi di ristorazione dovrà essere corrisposto a mezzo bonifico bancario entro 15 gg. dalla data del servizio.
- ◆ Non sono previste gratuità né rimborsi in caso di defezioni.
- ◆ I menù possono subire variazioni in base alla stagionalità delle materie prime.

CONTATTI

AREA ATTIVITÀ COMMERCIALI
Ufficio Servizi di Ristorazione
ristorazione@lavenariareale.it