



Merry Christmas...

Menù di Natale

Se il pranzo lo passi da noi

Menù Carne 45 euro

- Bruschetta con stracciata di bufala e pomodorino secco
- Taroz di patate al casera 300gg
- Petto d'anatra affumicato con rosetta di burro all'arancia
- Barot di langa al tartufo
- Crudo di Parma con patè di Vitello
- Torta salata con carciofi e Toma del Ticc
- Coppa Nostrana con cavolfiore sottaceto
- Raviolo di cervo e castagne con burro al Ginepro e Gallinacci
- Lasagnette al Blu del Moncenisio e pere al Barolo
- Cosciotto di vitello glassato con Petroniola al farro
- Patate al forno e verdure
- Semifreddo al Torroncino e arance candite con spuma al gianduia

Menù di Pesce 47 euro

- Tartare di Tonno al frutto della passione
- Salmone marinato lime e zenzero
- Insalatina di mare alla Catalana
- Code di Mazzancolle con salsa Guacamole e Crumble salato
- Blinis saraceni ai Bianchetti
- Pimento Galiziano ripieno al mantecato di Baccala
- Calameretti gratinati
- Ravioli ripieni di patate viola e gamberi al ragù di Rana Pescatrice
- Torchietti al nero di seppia con pesto di pistacchi, Spada e pomodorini Confit
- Trancetto di Merluzzo del Baltico su vellutata di zucchine all'anice stellato e verdure croccanti
- Semifreddo al Torroncino e arance candite con spuma al gianduia



Ristorante The Angus

via Varesina, ang. via Corsica, Villa Guardia (Co) Tel. 031 483 382 - Cell. 393 9885688
info@theangus.it - www.theangus.it



Merry Christmas...

Menù di Natale

Asporto per la sera della
Vigilia e il pranzo di Natale

ANTIPASTO DI TERRA 10,00

- Bruschetta con stracciatella di bufala e pomodorino secco
- Taroz di patate al casera 300gg
- Petto d'anatra affumicato con rosetta di burro all'arancia
- Barot di langa al tartufo
- Crudo di Parma con patè di Vitello
- Torta salata con carciofi e Toma del Ticc
- Coppa Nostrana con cavolfiore sottaceto

ANTIPASTO DI MARE 12,00

- Tartare di Tonno al frutto della passione
- Salmone marinato lime e zenzero
- Insalatina di mare alla Catalana
- Code di Mazzancolle con salsa Guacamole e Crumble salato
- Blinis saraceni ai Bianchetti
- Pimento Galiziano ripieno al mantecato di Baccala
- Calameretti gratinati

PRIMI PIATTI DI TERRA 10,00

- Raviolo di cervo e castagne con burro al Ginepro e Gallinacci
- Lasagnette al Blu del Moncenisio e pere al Barolo

PRIMI PIATTI DI MARE 12,00

- Ravioli ripieni di patate viola e gamberi al ragù di Rana Pescatrice
- Torchietti al nero di seppia con pesto di pistacchi, Spada e pomodorini Confit

SECONDI PIATTI DI CARNE 16,00

- Cosciotto di vitello glassato con Petroniola al farro 16,00
- Patate al forno e verdure

SECONDI PIATTI DI PESCE 16,00

- Trancetto di Merluzzo del Baltico su vellutata di zucchine all'anice stellato e verdure croccanti

DESSERT 4,00

- Semifreddo al Torroncino e arance candite con spuma al gianduia



Ristorante The Angus

via Varesina, ang. via Corsica, Villa Guardia (Co) Tel. 031 483 382 - Cell. 393 9885688
info@theangus.it - www.theangus.it