



Il nostro consiglio per il Natale

Antipasto

Flan di cardi gobbi con salsa all'acciuga

Un piatto delicato e tradizionale con cardi gobbi, abbinati a una salsa all'acciuga dal sapore deciso, per iniziare con eleganza e gusto.

Primo

Gnocchi alla parigina

Soffici gnocchi da gratinare, completati da una besciamella cremosa e un tocco di formaggio per una coccola di sapore e calore.

Secondo

Brasato di sottopaletta di fassona con le verdure

Un taglio di fassona piemontese, cotto lentamente nel vino per un brasato ricco e tenero, accompagnato da verdure di stagione.

Dolce

Torta Olga

Una torta classica, perfetta per concludere il pasto con dolcezza e un tocco di tradizione.

Vino

1 bottiglia di Nebbiolo Monferrato Angelini

Un Nebbiolo semplice ma elegante, ideale per accompagnare i sapori del menu.

Prezzo a persona per tutto il menu

38





ANTIPASTI

Salmone marinato alla barbabietola e affumicata home made, olio ai lamponi

14

Gamberi anni 80 con salsa rosa e lattuga

18

Insalata di calamari con carciofi , olio al mandarino

14

Vitello tonnato e sarset

12

Medaglioni in gelatina con mousse di prosciutto /mousse di tonno *

6

Hummus di ceci e zucca , melagrana e focaccia alle olive di riviera

10

Flan di cardi gobbi salsa all'acciuga*

9

Tortino di sfoglia, carciofi e toma

8

Strudel di verza e scarola con le noci , crema parmantier

8





PRIMI PIATTI DA CUCINARE

Agnolotti tradizionali con sugo d'arrosto*

8

Agnolotti di fonduta burro e salvia

8

Agnolotti di ricotta e spinaci

8

Tagliatelle di pasta all'uovo con ragù di cappone, nocciole e salsiccia

8

PRIMI PIATTI DA GRATINARE

Lasagna di pasta all'uovo con ragù rustico di pesce (gambero, branzino, merluzzo)

12

Lasagna con verza, topinambur e nocciole

10

Cannelloni di pasta all'uovo alla napoletana manzo e mozzarella

9

Crepes con carciofi, ricotta e mandorle

6 cad

Crepes con fonduta d'Aosta e prosciutto cotto

6 cad

Gnocchi alla parigina *

10

Brodo di manzo, soia e limone, celestine

25 per litro





SECONDI PIATTI

Cartoccio in carta fata di ombrina con le verdure

20

Bocconcini di branzino al forno, salsa all'arancia e verdure

18

Rolata di cappone alle castagne e carciofi

15

Brasato di sottopaletta fassona al vino rosso*

18

Cotechino agricolo con le lenticchie Monti Sibillini

14

Polpettine di zucca e sesamo con cavoletti di Bruxelles alle nocciole

12

CONTORNI

6

Macedonia di verdure

Carciofi trifolati

Cipolline d'Ivrea in agrodolce *

Lenticchie in umido

Purea di patate





DOLCI

7

Montebianco tradizionale*

Un abbraccio vellutato di crema di marroni, accompagnato da scaglie di cioccolato e morbida meringa, il tutto incorniciato da soffice panna fresca montata. Un dolce che richiama le atmosfere autunnali e i piaceri più intimi.

Torta Tiramisù da forno

rivisitazione del classico tiramisù, in versione da forno. Soffice, cremosa e dal gusto deciso.

Torta pistacchio e mandarino

Un'elegante combinazione di sapori intensi e freschi: il carattere del pistacchio si fonde con la vivace freschezza del mandarino, creando un dolce avvolgente e sorprendente.

Torta Sacher

La celebre torta austriaca, in tutta la sua sontuosa semplicità: una base di cioccolato fondente arricchita da una sottile confettura di albicocca, che esalta l'intensità del cacao, in un equilibrio perfetto tra dolcezza e acidità.

Torta di mele alla Olga*

Dalla tradizione della Ditta Steffanone, una crostata morbida che celebra le mele piemontesi adagate su una delicata frolla. Una torta che sa di casa, di famiglia e di tradizione.

Torta Namelaka

Un dolce sofisticato e innovativo, dove il cioccolato abbraccia la freschezza del frutto della passione, arricchito da un cuore di gelée al mango.

Panettone della casa Euro 32,00

Un lievito artigianale dai sapori autentici, perfetto per le feste. Servito con un'aggiunta golosa di crema chantilly allo zabaione (opzionale, €5,00 a porzione), per un tocco ancora più lussuoso.

Le Palline di Natale Euro 6,00

Piccole delizie natalizie che combinano mandorla, yuzu e mandarino, portando in tavola il gusto





In occasione del periodo natalizio, con il ricordo della gastronomia
Steffanone,

celebre marchio nel cuore di generazioni di torinesi, siamo lieti di presentarvi il nostro menù natalizio. Riscoprendo le tradizioni dei momenti natalizi in cui la cucina piemontese e il calore familiare si fondevano di fronte al nostro banco, ricco di ogni iconico piatto per accompagnare la notte di Natale.

La nostra proposta si compone di un variegato menù che potrete comporre a vostro piacere, soddisfacendo i palati di ogni esigente commensale.

Potrete portare a casa l'intera esperienza, dall'antipasto al dolce, o semplicemente richiamare i ricordi d'infanzia attraverso il nostro vitello tonnato, gli gnocchi alla parigina o la storica torta Olga.

Come in una gastronomia, saremo a vostra disposizione per esaudire ogni desiderio direttamente nelle vostre case. Inoltre, vi offriamo una proposte già pensata da noi, per sollevarvi da ogni dubbio

Potete scegliere di venirci a trovare e ritirare i vostri ordini direttamente presso di noi in Via Lessolo 17/b o in Via Berthollet 13, specificandolo al momento dell'ordinazione. Altrimenti potrete approfittare del nostro servizio di consegna gratuito con un minimo di spesa direttamente presso il vostro domicilio

Le prenotazioni saranno chiuse il 20 dicembre e potrete effettuarle direttamente nei nostri locali, inviando un'e-mail a marco.valente@valentecatering.it, chiamando al numero 011 817 1494 o scrivendo alla nostra pagina Instagram @vastebistro.

Vi auguriamo un sereno periodo natalizio augurandoci di vedervi presto presso i nostri locali!

