

## **Allegato I - Proposta di menù secondo stagione e di piatto unico**

### **Menù:**

- n. 3 antipasti (affettati misti/ insalata russa/accughe in salsa verde/caponet/vitello tonnato/tomino in salsa/verdure in carpione)
- n. 1 primo piatto (pasta ripiena tipi agnolotto con sugo/zuppa)
- n. 1 secondo di carne/trota
- n. 2 contorni (es: patate, Insalata, carote, cavolo)
- dolce (bonet/fetta di torta/panettone)
- acqua e vino sfuso e caffè

### **Piatto unico:**

- polenta e formaggio;
- polenta e salsiccia;
- polenta e spezzatino;
- polenta e funghi
- bagna caoda con scelta di verdure
- fritto misto alla piemontese

### **Merenda sinoira:**

- affettati misti/ insalata russa/accughe in salsa verde/caponet/vitello tonnato/tomino in salsa/peperoni con bagna caoda/ formaggi misti locali/cipolla ripiena
- dolce, acqua e vino sfuso e caffè

### **Menu a base di funghi:**

- insalata di funghi + tagliolini ai funghi + funghi trifolati + funghi fritti + dolce (bonet/fetta di torta/panettone);
- acqua e vino sfuso e caffè

Per tutte le tipologie pane dei panificatori locali e grissini Stirato Tortinese.