


































MENU' AUTUNNALE

Integrazione stagionale al nostro menù generale ([visualizza](#))








































Come leggere i simboli del menù:


-  specialità / prodotto consigliato
-  consigliato con piattino e forchettina
-  piatto freddo
-  portata da intiepidire/riscaldare
-  disponibile solo in alcuni giorni/su prenotazioni
-  adatto ai vegetariani

Gli antipasti autunnali

- Flan di peperone e crema di acciughe    
- Sformatini (Parmigiano/Verdure/Spinaci)   
- Tartare di Sanato (Vitello del Canavese) ai grani di senape e sesamo   
- Tartare di Sanato con verza e bagna cauda     (riscald.solo bagna cauda)
- Fassone alla punta di coltello   (da condire)
- Mosca Pie vegetariana   
- Bollito o lingua in salsa (verde/rossa)  
- Involtino di salmone con mousse di robiola e rucola   
- Delizie di autunno (robiola, castagne e porcini)   

I primi piatti

- Medaglioni di polenta con funghi porcini*    
 - Cestini di polenta con fonduta    
 - Polenta tradizionale   
 - Pizzoccheri   
 - Vellutata di zucca    
 - Minestra di riso latte e castagne    
 - Crespelle alla Valdostana (prosciutto e formaggio)  
 - Crespelle bietole e Pian Bress (formaggio locale)     
 - Gnocchi di patate alla zucca   (da lessare in acqua per 4/5 minuti)
 - Panzerotti alla zucca e amaretti     (da lessare in acqua per 6/8 minuti)
 - Agnolotti di Re Umberto con verza e arrosto     (da lessare in acqua per 6/8 minuti)
- condimento consigliato: burro&salvia / sugo pomodoro fresco / olio extravergine o burro e Parmigiano

 *richiedono il riscaldamento in forno 160°C per 15-20 minuti. Da verificare in fase di ordine la possibilità di riscaldare anche microonde.*

** in mancanza di prodotto fresco alcuni ingredienti potrebbero essere congelati*

Menù soggetto a variabilità stagionale e in continuo aggiornamento. La prenotazione è necessaria con un anticipo di 1/3 giorni.

Alcune preparazioni richiedono un quantitativo d'ordine minimo per la produzione.

Per ogni vostra richiesta potete contattare il nostro Servizio Catering scrivendo a catering@mosca1916.it

o telefonando al numero 3332855497.

I secondi autunnali

- Bollito misto monoporzione pronto in 5 minuti 🍴🍷🥄 (busta da immergere in acqua calda)
- Bagna Cauda pronta (senza panna) 🍴🍷🥄
- La classica tagliata di Fassone Mosca 🍴🍷🥄/🌿🥄
- Brasato di manzo piemontese al Barolo 🍴🥄
- Stufato di manzo al Ghemme 🍴🍷🥄🕒
- Spezzatino di Sanato (vitello) con verdure 🍴🍷🥄
- Coscette di pollo magrissime (senza pelle) 🍴🥄
- Pollo alla cacciatora 🍴🥄
- Cuoricini di coscia di coniglio al forno 🍴🍷🥄🕒
- Merluzzo alla Portoghese con cipolle e olive 🍴🥄🕒
- Merluzzo al Moscato di Canelli 🍴🥄🕒

Tutti i secondi piatti del menù autunnale non richiedono cottura. Il riscaldamento in forno delle portate indicate con 🍴 è fortemente consigliato. Su richiesta vengono forniti contenitori idonei anche per microonde.

I contorni

- Purè di patate fresche 🍴🥄
- Patate al forno tradizionali 🍴🥄
- Radicchio al forno con speck e piave 🍴🥄🕒
- Cavolo verza stufato o Krauti (con aceto) 🍴🥄
- Fantasie di verdure arrostiti al forno (senza peperone) 🍴🍷🥄
- Verze e patate alla valdostana (gratinate con Fontina) 🍴🥄🕒

Note:

Nota allergeni: [leggi la nostra policy allergeni](#)

Menù soggetto a variabilità stagionale e in continuo aggiornamento. La prenotazione è necessaria con un anticipo di 1/3 giorni.

Alcune preparazioni richiedono un quantitativo d'ordine minimo per la produzione.

Per ogni vostra richiesta potete contattare il nostro Servizio Catering scrivendo a catering@mosca1916.it

o telefonando al numero 3332855497.