































# MENU' PRIMAVERILE ESTIVO

Una selezione di proposte per il periodo estivo, in aggiunta al nostro menù generale ([visualizza](#)), che privilegiano i piatti freddi, le verdure fresche di stagione e i sapori tipici dell'estate.






















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
-  adatto ai vegetariani

## Gli antipasti estivi

- Involentino di salmone Red King con mousse di robiola \*  
- Salmone selvaggio marinato olio e limone \*  
- Carpaccio di Fassone \*  
- Tartare di polpo \*   \*
- Tartare magra di vitello con verdure croccanti \*  
- Petali di vitello del canavese in insalata con verdure \*   
- La Bruschetta (con crostini forniti a parte) \*  
- La Caprese con mozzarella di Bufala o vaccina \*  
- Insalata di galletto con verdure estive in olio e limone \* 
- Insalata d'orzo alla greca \*  
- Insalata di riso rosso con verdure di stagione \*  
- Insalata di farro con pesto, fagiolini e patate \*  

## I primi piatti

- La classica insalata di riso Mosca \* 
- Insalata di riso Principessa verdure e formaggio \*  
- Cup-cake alla Caprese (pomodorini e Bufala Dop)  
- Crespelle ai fiori di zucchine  
- Cannelloni di pasta verde alle zucchine in fiore  
- Cannelloni di magro agli asparagi   \*
- Mini Cannelloni ai frutti di mare   
- Cous cous alle verdure   
- Paella de pescado   \*
- Panzerotti di magro ricotta e spinaci   \* (da lessare in acqua per 6/8 minuti)  
condimento consigliato: burro&salvia / sugo pomodoro fresco / olio extravergine e parmigiano

 richiedono il riscaldamento in forno 160°C per 15-25 minuti. Forniti in contenitori idonei al microonde. I tempi per questa modalità sono variabili in funzione del forno utilizzato.

**I secondi estivi**

Fesa di vitello del canavese alla fiamma \* 🍴🕒

Rosa di punta con salsa tartara \* 🍴🕒🔥

La classica tagliata di Fassone Mosca 🍴/\*🍴🔥

Tagliata di fassone con rucola, pomodorini e aceto balsamico 🍴/\*🍴

Carpionata delicata di vitello con uvette 🍴/\*🍴🔥

Roast beef di Fassone Piemontese con citronette \* 🍴🔥

Filetto di branzino fresco in olio e limone \* 🍴

Fritto misto di mare (anelli, ciuffetti e gamberi) 🍴🍴🕒\*

*Tutti i secondi piatti del menù estivo non richiedono cottura. Un leggero riscaldamento delle portate indicate con 🍴 ne migliora la piacevolezza. Forniti in contenitori idonei anche per microonde.*

**I contorni**

la Caponata Mosca1916 🍴/\*🍴🍂

Insalata millecolori (verdure lesse olio e aceto) \* 🍴🍂

Zucchine, melanzane e peperoni grigliati 🍴/\*🍴🍂

Fantasie di verdure arrostate al forno (senza peperone) 🍴/\*🍴🍂

Fagiolini spadellati al pomodoro fresco 🍴🍴

Note:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

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