



Gran Galà di Ferragosto 2019

Menù

Aperitivo e stuzzichi al Pianoforte

*Prosciutto di Roccaforte "Fenoglio" con Melone e Anguria al Porto
Rollata di Coniglio "Accassettata" su misticanza balsamica
Involtino Piemontese fillo con Gambero di Fiume e Salmerino su salsa Bisque
Insalatina di mezza estate alla Valeriana*

*Riso Carnaroli ai Cuori di Bue e mozzarella di Bufala sposati
a crostini di pane alle Acciughe
Ravioli Rustici di Brasato saltati al burro montano e Salvia*

*Filettino di maiale lardellato in crosta di Noci e Pistacchi
Patata al Taglio e Pomodoro di Provenza*

*Semifreddo ai Mirtilli
Ananas marinato alla Cannella*

Tazza d'Oriente

*Acqua minimamente mineralizzata "Lurisia"
Arneis di Vezza d.o.c.g. "Cayega" Tenuta Carretta
Dogliani d.o.c.g. "Selezione Reale"*



€ 37,00
bevande incluse

Menù Bambini € 15,00 (quindici/00)

**Pizzetta Margherita, Milanese con Patatine Fritte,
Gelato e 1 Bibita**

Info e Prenotazioni: 0174583005

Nel pomeriggio Musica

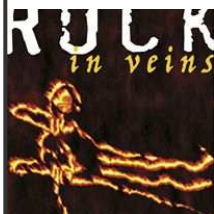
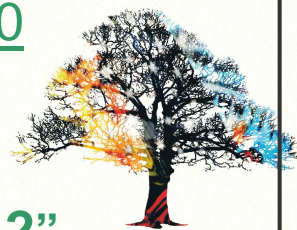


LIVE at "THUJA GARDEN" **CASTADIVA**

giardino Estivo Nivolano

Spa & Aperidinner dalle 19.30 alle 23.30

Venerdì 19 Luglio 2019 "Rock in Veins"
 Venerdì 26 Luglio 2019 "Castadiva"
 Lunedì 5 agosto 2019 "Akoostic Trio + 2"
 Lunedì 12 Agosto 2019 "Castadiva"



Percorso Nivolano e a seguire **AperiDinner** nel giardino del Nivolano, il "Thuja Garden" L'Apericena comprende innumerevoli stuzzichi dolci e salati e una bevanda a scelta tra quelle presenti

| | | |
|---|-----------------------|-------------|
| <u>Pacchetto Percorso Nivolano & AperiDinner</u> | <u>€ 48,00</u> | per persona |
| <u>Esclusivamente AperiDinner e Musica</u> | <u>€ 20,00</u> | per persona |
| <u>Esclusivamente Musica e Drink (dalle ore 21.00)</u> | <u>€10,00</u> | per persona |

In caso di maltempo le serate saranno effettuate all'interno della struttura

12 Ottobre 2019 SPA & Cena con Delitto

"Castagnata con Delitto!!"

L'ingresso dalle ore **16,15 alle ore 19.15** è abbinato esclusivamente alla "Cena con Delitto" presso il Ristorante della Struttura.
 Ore 19.30 Aperitivo e Stuzzichi



Vitello marinato alle Castagne / Sformato di Peperoni alle Acciughe
 Riso Carnaroli alla Salsiccia sfumata al Brandy / Gnocchetti "M.me Curie"
 Stracotto all'Arneis con contorno
 Delizia dello Chef e Castagne
 Acqua Lurisia / Dogliani D.o.c.g. "Selezione Reale" / Prosecco Treviso d.o.c. "Galiè"



| | |
|---|------------------------|
| <u>Esclusivamente Cena con Delitto:</u> | <u>€ 35,00</u> |
| <u>Percorso Nivolano + Cena</u> | <u>€ 65,00</u> |
| <u>Percorso Nivolano + Cena + B&B Standard</u> | <u>€ 109,00</u> |
| <u>Percorso Nivolano + Cena + B&B Junior Suite</u> | <u>€ 149,00</u> |

I menù potrebbero subire variazioni in caso di difficoltà nel reperire le materie prime.

Gran Bollito 7 tagli di Carrù

8 e 15 Dicembre 2019

Affettati di Langa e salame di bue / Battuta di carne cruda / Acciughe al verde
 1° taglio di bollito (magro, testina, lingua, cotichino) con salse e contorno
 Ravioli al plin in brodo di bue
 2° taglio di bollito (scaramella, gallina, coda) con salse
 Torta di nocciole con zabaglione / Frutta di stagione / Caffè
 Acqua minimamente mineralizzata "Lurisia"
 Dogliani D.o.c.g. "Selezione Reale" e Chardonnay Langhe D.o.c.



€ 37,00 per persona bevande incluse (1/4 per persona).