



HOTEL REALE RISTORANTE

Menù del Foliage
"I Funghi e le Castagne"
12 e 13 Ottobre 2024

Via delle Terme, 13
12088 Lurisia Terme / Cuneo / Piemonte
Tel. 0174/583005 WhatsApp 3888860073
Prot:C2024GBE



Prossimi Eventi

26/27 Ottobre 2024

“Fritto Misto & Gin Tonic”

Giovedì 31 Ottobre 2024

”Cena con Delitto” dell’Ispettore Tourbillon

1/2/3 Novembre 2024

“Bagna Caoda & Negroni”

Giovedì 28 Novembre 2024

”Cena delle LUMACHE”

una serata particolare per intenditori

30 Novembre e 1 Dicembre 2024

”Bollito & Mojito”

I 7 tagli piemontesi e le salse sfiziose

”La Vigilia del Natale”

“Una Cena a base di Pesce” conclusa, se si vuole,
con la visita al caratteristico **Presepe vivente d Prea**
(esclusivamente la prenotazione)

“Pranzo di Natale”

Il vostro pranzo in famiglia **senza stress.....**

“Galà di Capodanno”

Festa, festa e ancora festa.....!
Con musica live dei **“Sixties Children”**
(esclusivamente su prenotazione)

Menù

Rotondino di Fassone Piemontese marinato
e Castagne al Miele

Cestino con fonduta d’alpeggio ai Porcini trifolati

Riso “Arcobaleno” con Porcini
e Salsiccia di Bra speziata

Tagliolini di Castagne saltati al Raschera d’alpeggio,
Patate e sbriciolata di Marroni

Coscie di Coniglio alla Ligure con Castagne

I “Fritti”

Il dolce della casa
Le “Fruve”

Caffe ”Barale”

Acqua Lurisia



HOTEL REALE RISTORANTE

Menù con i Fiocchi
“Formaggi & Vino”
_____ 2025

Via delle Terme, 13
12088 Lurisia Terme / Cuneo / Piemonte
Tel. 0174/583005 Fax 0174/583004
Protocollo C20024BE



“Fritto Misto & Gin Tonic”

Giovedì 31 Ottobre 2024

”Cena con Delitto” dell’Ispettore Tourbillon

1/2/3 Novembre 2024

“Bagna Caoda & Negroni”

Giovedì 28 Novembre 2024

”Cena delle LUMACHE”

una serata particolare per intenditori

30 Novembre e 1 Dicembre 2024

”Bollito & Mojito”

I 7 tagli piemontesi e le salse sfiziose

”La Vigilia del Natale”

“Una Cena a base di Pesce” conclusa, se si vuole,
con la visita al caratteristico **Presepe vivente d Prea**
(esclusivamente la prenotazione)

“Pranzo di Natale”

Il vostro pranzo in famiglia **senza stress**.....

“Galà di Capodanno”

Festa, festa e ancora festa.....!
Con musica live dei **“Sixties Children”**
(esclusivamente su prenotazione)

Menù

Freschi

Mozzarella Bufala, Stracchino e Caprino
Calice di SAUVIGNON

Stagionatura Media

Toma Piemontese, Raschera d.o.p e Bra Tenero
Calice di NEBBIOLO

Stagionatura Lunga

Grana Padano, Castelmagno e Pecorino
Calice di ALTA LANGA

Erborinati

Blu di Frabosa, Castelmagno e Gorgonzola
Calice di GRAN TOKAJ LATE HARVEST

Acqua Lurisia
Caffe’



HOTEL REALE RISTORANTE

*Menù Del Foliage
"Bollito & Mojito"
30 Novembre e 1 Dicembre 2024*

Via delle Terme, 13
12088 Lurisia Terme / Cuneo / Piemonte
Tel. 0174/583005 Whatsapp 3888860073



Prossimi Eventi

26/27 Ottobre 2024

“Fritto Misto & Gin Tonic”

Giovedì 31 Ottobre 2024

”Cena con Delitto” dell’Ispettore Tourbillon

1/2/3 Novembre 2024

“Bagna Caoda & Negroni”

Giovedì 28 Novembre 2024

”Cena delle LUMACHE”

una serata particolare per intenditori

30 Novembre e 1 Dicembre 2024

”Bollito & Mojito”

I 7 tagli piemontesi e le salse sfiziose

”La Vigilia del Natale”

“Una Cena a base di Pesce” conclusa, se si vuole,
con la visita al caratteristico **Presepe vivente d Prea**
(esclusivamente la prenotazione)

“Pranzo di Natale”

Il vostro pranzo in famiglia **senza stress.....**

“Galà di Capodanno”

Festa, festa e ancora festa.....!
Con musica live dei **“Sixties Children”**
(esclusivamente su prenotazione)

Menù

Mojito Aperitivo
Prosciutto cotto “D’Incà” e
Acciughe al verde

1° taglio di Bollito (Muscolo magro, Testina, Lingua, Cotechino)
con Salse (verde, inferno, rafano, rubra, aioli, tartara) e Contorno

Cappelletti in brodo di Bue

2° taglio di Bollito (Brut e Bun, Gallina, Coda)
con Salse (verde, inferno, rafano, rubra, aioli, tartara) e Contorno

Bônet di “Nonna Notina”
Cubotto alle creme

Caffè “Barale”

Bolle e Stille “Lurisia”
Barbera d’Asti d.o.c.g. “Mia” Pico Macario



HOTEL REALE RISTORANTE

Menù a Tema

“Bagna Caoda & Negroni”

2 e 3 Novembre 2024”

Via delle Terme, 13
12088 Lurisia Terme / Cuneo / Piemonte
Tel. 0174/583005 Fax 0174/583004
Protocollo C23024BE



26/27 Ottobre 2024
"Fritto Misto & Gin Tonic"

Giovedì 31 Ottobre 2024
"Cena con Delitto" dell'Ispettore Tourbillon

1/2/3 Novembre 2024
"Bagna Caoda & Negroni"

Giovedì 28 Novembre 2024
"Cena delle LUMACHE"
una serata particolare per intenditori

30 Novembre e 1 Dicembre 2024
"Bollito & Mojito"
I 7 tagli piemontesi e le salse sfiziose

"La Vigilia del Natale"
"Una Cena a base di Pesce" conclusa, se si vuole,
con la visita al caratteristico **Presepe vivente d Prea**
(esclusivamente la prenotazione)

"Pranzo di Natale"
Il vostro pranzo in famiglia **senza stress**.....

"Galà di Capodanno"
Festa, festa e ancora festa.....!
Con musica live dei **"Sixties Children"**
(esclusivamente su prenotazione)

Menù

Cocktail "Negroni"

*Salame cotto caldo Az.Ag.Chiavassa e
Patate Lurisiane al vapore*

Buffet

*Bagna Caôda Classica e Verdure Crude
(Cardi, Peperoni, Cavoli, Scarola, Indivia, Porri, Cipollotti lunghi, Rape e Mele)*

Buffet

*Bagna Caôda Classica e Verdure Cotte
(Barbabietole rosse, Cavolfiori, Finocchi, Cipolle, Patate bianche, Zucca e Polenta)*

Buffet

Bagna Caôda Chiara, Carpaccio di Carne e Uovo dello Chef

*Cuori di Nocciole e Zabaglione al Moscato
Vin Brulè*

Caffe'

Bolle e Stille Lurisia



HOTEL **REALE**
RISTORANTE

Menu del Foliage
"Fritto Misto & Gin Tonic"
26 e 27 Ottobre 2024"

Via delle Terme, 13
12088 Lurisia Terme / Cuneo / Piemonte
Tel. 0174/583005 Whatsapp 3888860073
Prot.:D12012BE2024



Prossimi Eventi

26/27 Ottobre 2024

“Fritto Misto & Gin Tonic”

Giovedì 31 Ottobre 2024

”Cena con Delitto” dell’Ispettore Tourbillon

1/2/3 Novembre 2024

“Bagna Caoda & Drejucius”

Giovedì 28 Novembre 2024

”Cena delle LUMACHE”

una serata particolare per intenditori

30 Novembre e 1 Dicembre 2024

”Bollito & Mojito”

I 7 tagli piemontesi e le salse sfiziose

”La Vigilia del Natale”

“Una Cena a base di Pesce” conclusa, se si vuole,
con la visita al caratteristico **Presepe vivente d Prea**
(esclusivamente la prenotazione)

“Pranzo di Natale”

Il vostro pranzo in famiglia **senza stress.....**

“Galà di Capodanno”

Festa, festa e ancora festa.....!
Con musica live dei **“Sixties Children”**
(esclusivamente su prenotazione)

Menù

Gin Tonic , Prosciutto “D’Inca” e Castagne Aromatizzate

Il giro delle Verdure

(Zucchini, Melanzana, Cavolfiori, Finocchi, Porcino,
Patata Porcospino, Trota, Tomino)

Raviolini casarecci in Consommè

Il giro delle Carni

(Costoletta d’Agnello, Milanese di Vitello, Salsiccia, Frisse,
Lumaca, Filone, Cervella)

Il giro del Dolce

(Semolino Bianco, allo Zabaglione, Amaretto, Pavesino alla
Nutella, Mela, Frittella all’uvetta)

Caffè

Bolle e Stille “Lurisia”



HOTEL IR REALE
RISTORANTE

The logo for Hotel IR Reale, featuring a crown above a shield with the letters 'IR' inside, flanked by the words 'HOTEL' and 'REALE' in a stylized font, with 'RISTORANTE' below.

Menu del Foliage
"Le Lumache"
28 Novembre 2024"

Via delle Terme, 13
12088 Lurisia Terme / Cuneo / Piemonte
Tel. 0174/583005 Whatsapp 3888860073
Prot.F28E11BI2024



Prossimi Eventi

26/27 Ottobre 2024

“Fritto Misto & Gin Tonic”

Giovedì 31 Ottobre 2024

”Cena con Delitto” dell’Ispettore Tourbillon

1/2/3 Novembre 2024

“Bagna Caoda & Drejucius”

Giovedì 28 Novembre 2024

”Cena delle LUMACHE”

una serata particolare per intenditori

30 Novembre e 1 Dicembre 2024

”Bollito & Mojito”

I 7 tagli piemontesi e le salse sfiziose

”La Vigilia del Natale”

“Una Cena a base di Pesce” conclusa, se si vuole,
con la visita al caratteristico **Presepe vivente d Prea**
(esclusivamente la prenotazione)

“Pranzo di Natale”

Il vostro pranzo in famiglia **senza stress**.....

“Galà di Capodanno”

Festa, festa e ancora festa.....!
Con musica live dei **“Sixties Children”**
(esclusivamente su prenotazione)

Menù

Bolla al tavolo

Spiedino di Lumache con Pancetta, Peperone,
Cipolla e Salvia su misticanza e Pomodori

Lumache alla Tirolese

Ciambella di mais con Chiocciole al Blu di Mucca

Risotto con Zafferano e Lumache

Lumache al guscio Bollite, alla maniera di Carrù
(Bagnetto verde, salsa Inferno, Aioli, Cren)

Lumache alla Parigina

Dolce della Casa

Caffè

Bolle e Stille Lurisia

Barbera d’Asti d.o.c.g. “Mia” Pico Macario

