




MENÙ

GLUTEN FREE



INFO E PRENOTAZIONI:

 371 480 04 83

 0172 071313

 www.cavaeventi.it



GIOVEDÌ 23 APRILE (cena)
DOMENICA 26 APRILE (pranzo)
SABATO 02 MAGGIO (cena)

ANTIPASTI

Carpaccio al Barolo con cubetti di Gorgonzola DOP piccante

Galantina di tacchino con erbe e melograno

Soufflé di asparagi con fonduta di Gorgonzola DOP dolce

PRIMI

Risotto pere e Gorgonzola DOP dolce

SECONDI

Brasato al Barolo e cipolline brasate

Fetta di Gorgonzola DOP dolce Biraghi 200 g in condivisione

DOLCE

Macedonia di frutta fresca

Acqua e caffè



VENERDÌ 24 APRILE (cena)
VENERDÌ 01 MAGGIO (pranzo)

ANTIPASTI

Medaglione di carne piemontese con quadrilatero di Gorgonzola DOP piccante

Carpaccio di lonza con pomodorini freschi

Fujot della tradizione con salsa ai funghi in umido

PRIMI

Risotto zafferano e Gorgonzola DOP dolce

SECONDI

Cosciotto di maiale al forno con patate

Fetta di Gorgonzola DOP dolce Biraghi 200 g in condivisione

DOLCE

Macedonia di frutta fresca

Acqua e caffè

SABATO 25 APRILE (pranzo-cena)
GIOVEDÌ 30 APRILE (cena)
DOMENICA 03 MAGGIO (pranzo)

ANTIPASTI

Carne all'albese con Gorgonzola DOP piccante e funghi

Finissima di formaggio con Gorgonzola DOP dolce e noci

Fujot della tradizione con salsa ai funghi in umido

PRIMI

Risotto porri e Gorgonzola DOP dolce

SECONDI

Brasato al Barolo e carote

Fetta di Gorgonzola DOP dolce Biraghi 200 g in condivisione

DOLCE

Macedonia di frutta fresca

Acqua e caffè

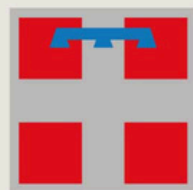


ORGANIZZATO DA:

PROLOCO CAVALLERMAGGIORE

CON IL SOSTEGNO DI:

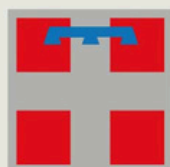
SCANSIONAMI



CONSIGLIO REGIONALE DEL PIEMONTE



CON IL PATROCINIO DI:



REGIONE PIEMONTE



PROVINCIA di CUNEO

Medaglia d'oro al Valore Civile

MAIN SPONSOR:



Tutto il Gorgonzola DOP Dolce e Piccante è fornito da Biraghi S.p.A

CON IL CONTRIBUTO DI:



IN COLLABORAZIONE CON:



Contributo del MASAF ai sensi del D.M. 410789/2023 - Decreto Direttoriale n. 103301 dell'1° marzo 2024

