

... e se invece
vuoi fare una **colazione gustosa**,
un **pranzo veloce**,
o prendere **da asporto**
tante **bontà dolci e salate**,
anche **gluten free**,
ti aspettiamo al

Girone del
GUSTO

FRESCO, SANO E PRONTO PER TE

gironedelgusto.it

via Rossini, 47 Alessandria
tel. 327 148 4873



ORARI DI APERTURA:
PRANZO DALLE 12 ALLE 15
CENA, VENERDÌ E SABATO, DALLE 20 ALLE 23

DOMENICA E ALTRE SERE SU PRENOTAZIONE,
MINIMO 15 PERSONE

Girone dei
Golosi
RISTORANTE
& CATERING

VIA VINZAGLIO, 67
ALESSANDRIA
TEL. 0131 223710 - CELL. 327 1484873
ristorante@gironeideigolosi.com
gironedeigolosi.com
f il girone dei golosi

Girone dei
Golosi
RISTORANTE
& CATERING



SERATE A TEMA
AUTUNNO 2018

SOLO SU PRENOTAZIONE CONFERMANDO ENTRO IL GIOVEDÌ

5 ottobre

FUNGHI PORCINI EURO 30*

Sformato di parmigiano con bacon croccante
Insalatina di porcini e parmigiano
Mousse di roccaverano e porcini con bruschettine
Tomino piemontese grigliato con porcini trifolati

Tagliolini ai porcini e frutta secca
Filetto di vitello scaloppato ai porcini
con patate grigliate
Tiramisù alla crema di castagne

12 ottobre

CENA A BASE DI PESCE EURO 30*

Insalata di mare
Tartare di spada agli agrumi
Tortino di zucca ripieno di merluzzo e pistacchi

Acciughe fritte con porcini trifolati
Gran grigliata di pesce
Coppa agli agrumi

19 ottobre

FUNGHI PORCINI VEGETARIANA EURO 30*

Parmigiana di porcini
Sformato di porcini con mousse di caprino e zucca
Frittellini di patate e porcini
su fonduta di Aosta e crema tartufata
Porcini trifolati con polenta croccante

Crespella ai porcini
su crema di patate viola e Roccaverano
Risotto con zucca castagne e porcini
Porcini fritti con patate grigliate
Ananas grigliato con gelato al lampone

26 ottobre

FRITTO MISTO ALLA PIEMONTESE EURO 30*

Sformato di broccoli con salsa bagna cauda
Filettino di maiale stagionato con marmellata di fichi
Tortino di patate, Aosta e porcini

Battuto Monferrino con sedano grana e noci
Gran fritto misto piemontese
Panna cotta con caramello al fondente

2 novembre

SALUTANDO I PORCINI EURO 30*

Bruschette con pesto di porcini
Tortino di zucca
con cuore alla roccaverano e porcini
Sformato di cipolla bionda
con porcini al bacon

Porcini fritti
Ravioli di porcini con burro porri e noci
Risotto classico ai porcini
Brasato di vitello ai porcini con patate
Tiramisù alla crema di zucca e cioccolato

9 novembre

ZUCCA E CASTAGNE EURO 28*

Frittellini di zucca e castagne fritti
Strudel di zucca mele e noci su crema allo zola
Degustazione di formaggi
con composta di zucca e castagne
Parmigiana di zucca

Gnocchi di zucca e castagne con funghi e salsiccia
Crema di zucca con palline di formaggi ai pistacchi
Filetto di vitello scottato
con castagne dolci e purè di zucca
Tiramisù con crema di zucca

16 novembre

CENA A BASE DI PESCE EURO 30*

Polpo croccante su salsa al peperone
Tartare di tonno con crudité di verdure
Totano farcito
Zuppetta di cozze con crostini

Linguine agli scampi piccanti
con scorzette di limone
Fritto di pesce con patate
Mousse all'arancia con pasta di meliga

* IL PREZZO INCLUDE

ACQUA, VINO DELLA CANTINA DI VINCHIO VAGLIO SERRA (CORTESE E BARBERA), CAFFÈ.

SONO ESCLUSI GLI AMARI



tutti i menu a tema sono disponibili gluten free su prenotazione

23 novembre

BAGNA CAUDA EURO 28*

Cardi al burro su fonduta di Aosta tartufata
Sformato di zucca e roccaverano
con bacon croccante
Scamone di angus con carpione autunnale

Involto di radicchio su crema allo zola
Gran bagna cauda (verdure cotte e crude,
formaggi, carni, polenta etc)
Tiramisù al torrone

30 novembre

CENA DEL FASSONE PIEMONTESE EURO 30*

Tartare di fassone
Carpaccio di fassone
con insalata di sedano grana e noci
Involto di fassone

Frittellini
Costata di fassone con patate e crudezze
Crostata pere e cioccolato
con fiocchi di panna montata

7 dicembre

PAELLA EURO 28*

Tapas
con vino tinto

Paella a volontà accompagnata da sangria
Crema catalana

14 dicembre

CENA AUGURI DI NATALE EURO 30*

Sformato di cardi con fonduta Aosta tartufata
Scottata di scamone con bagna cauda
Mousse di caprino e zenzero con carciofi in crosta
Battuto monferrino con parmigiano tartufato

Agnolotti di cinghiale
Risotto mirtilli e roccaverano
Arrosto di vitello alle nocciole
Speciale dolce di Natale