

*Gentili Signori,*

*Christian Contu e Lucia Basta hanno il piacere di annunciare l'apertura – di fronte all'ingresso principale della REGGIA DELLA VENARIA REALE – de IL CONVITO DELLA VENARIA, ristorante e caffè culturale.*

*L'attività del nostro locale si ispira al concetto classico del latino convivium (mangiare insieme): il convito o convivio, è l'evento rituale, un banchetto cui partecipano uomini virtuosi capaci di unire al piacere del cibo e del vino anche il gusto per un'amabile conversazione e per altre forme di intrattenimento: un luogo quindi dove non solo si gustano cibi raffinati, ma si svolgono anche eventi di carattere culturale.*

*Christian, originario delle Valli di Lanzo e Lucia, pugliese, dopo aver maturato importanti esperienze in alcuni grandi luoghi della cucina italiana, hanno deciso di mettersi in gioco dando vita al CONVITO.*

*La cantina e la sala sono curate da Lucia con l'attenzione che si dedica agli ospiti a casa propria.*

*Christian offre una cucina basata sui prodotti locali di alta qualità e della tradizione con moderati interventi innovativi.*

*Al fine di far conoscere alle aziende limitrofe il magico fascino del locale e le sue proposte, il CONVITO propone per il mese di Dicembre 2008 due menù degustazione a condizioni particolarmente favorevoli e i menù delle Feste.*

*La Vostra prenotazione sarà gradita per accoglierVi al meglio.*

*Cordialmente, Il Convito*



**PROPOSTE MENÙ PER AZIENDE DICEMBRE 2008**

**1<sup>a</sup> PROPOSTA**

*Calice di benvenuto*

***Piccola vellutata di carote e limone*** con mandorle tostate e gocce di aceto balsamico

***Morbido di Castelmagno*** con composta di sedano al pepe nero e crostini di pan brioche

***Lasagnetta*** croccante con ragù di cortile, funghi porcini e salsa alla noce moscata

***Mignon di maialino*** con sformatino di cavolfiore, tartufo nero e salsa di nocciole

***Tortino di mele*** con sorbetto al the nero e salsa alla vaniglia

€ 38,00 acqua e caffè incluso

**2<sup>a</sup> PROPOSTA**

*Calice di benvenuto*

***Piccola vellutata di carote e limone*** con mandorle tostate e gocce di aceto balsamico

***Tonno di coniglio*** con uvette, nocciole e riduzione di Dolcetto

***Tortelli di zucca*** con amaretti sbriciolati e salsiccia di capra

***Cuore di costata di manzo*** con sformatino di porri e salsa d'uovo alla bella Rosina

***Piccoli panettoni*** farciti con gelato di crema salsa agli agrumi e pinoli sabbati

€ 45,00 acqua e caffè incluso

**Degustazione ed abbinamento di vini :**

ROERO ARNEIS "RECIT" 2007 Monchiero Carbone

LANGHE NEBBIOLO 2006 Produttori di Barbaresco

MOSCATO D'ASTI 2007 Saracco

€ 8,00 a persona



### Cena della Vigilia di Natale 2008

Calice di benvenuto con pane croccante alle noci e salmone di fiordo marinato

*Piccola vellutata d'astice* con tartufo nero e mozzarella di bufala

*Gamberi* leggermente panati all'erba limoncina su crudità di arance e salsa d'aglio dolce

*Mezzemaniche* "Pastificio Masciarelli" con capesante, zafferano e pancetta croccante

*Torcione di branzino* con carciofi sauté, olive taggiasche e salsa leggera d'acciughe

*Semifreddo agli agrumi* con salsa di cioccolato al Rhum e frutta secca sabbata

Il caffè verrà accompagnato da un assaggio di panettone

€ 48,00 a persona coperto, caffè e acqua incluso

Degustazione e abbinamento vini: prosecco, bianco, rosso e moscato € 10,00 a persona



### Pranzo di Natale 2008

Calice di benvenuto con pane croccante alle noci e salmone di fiordo marinato

*Piccola crema di topinambur* con alici croccanti e riduzione di Dolcetto

*Sformatino di porri e zucca* con vellutata di salame di Turgia ed amaretti

*Agnolottini del plin* con salsa di noce moscata e tartufo nero

*Lesso di cappone di Morozzo* con composte e purea di cavolfiore al rosmarino

*Semifreddo al moscato* con mousse di marron glacé e cialde croccanti di miele e arancia

Il caffè verrà accompagnato da un assaggio di panettone

€ 42,00 a persona coperto, caffè e acqua incluso

Degustazione e abbinamento vini: prosecco, bianco, rosso e moscato € 10,00 a persona