



*Piercarlo, Mariuccia e tutti noi del San Marco porgiamo i migliori  
Auguri di Buone Feste*

*Le nostre proposte per Natale in Take Away*

✓ ***I NOSTRI PIATTI NATALIZI***

(MINIMO 2 PORZIONI X TIPOLOGIA)

*“Componete il Vostro Menu, portate il vostro servizio di casa preferito e noi impiatteremo per Voi”*

*OPPURE*

✓ ***IL MENU DI NATALE A CASA VOSTRA***

(DISPONIBILE ANCHE IN PORZIONE SINGOLA)

*Ogni due menù completi ordinati vi offriamo pane, lingue e focaccia*

✓ *Abbina i tuoi piatti ad un vino della nostra cantina con uno sconto speciale del 30% a bottiglia*

✓ *RITIRO DALLE 11.00 ALLE 13.00*

✓ *RITIRO DALLE 18.00 ALLE 20.00  
(Prenotazioni con 24 h d'anticipo)*

Ristorante San Marco  
Via Alba, 136 - 14053 Canelli

Contatti:

0141.823544 Ristorante

339.7979898 Piercarlo

338.3979053 Mariuccia

E-mail: [info@sanmarcoristorante.it](mailto:info@sanmarcoristorante.it)



GIAREVE



## I NOSTRI PIATTI NATALIZI

### ANTIPASTI:

CARCIOFI RIPIENI	€ 12.00 (2 porz.)
COTECHINO NOSTRANO E CARDO GOBBO CON FONDUTA, INSALATA RUSSA	€ 18.00 (2 porz.) € 14.00 (2 porz.)
MILLEFOGLIE DI CAPPONE E FOIE GRAS, GELATINA VERMOUTH E RIBES	€ 22.00 (2 porz.)
TORTA SALATA DI VERDURE IN PASTA SFOGLIA	€ 18.00 (4 porz.)
SALMONE FRESCO MARINATO ALL' ANETO, SALSIA TARTARA E VERZA CON COLATURA DI ALICI	€ 20.00 (2 porz.)
GIRELLO DI VITELLA FASSONA IN SALSIA TONNATA	€ 16.00 (2 porz.)
SEPIE IN UMIDO	€ 18.00 (2 porz.)

### PRIMI PIATTI: (DA CUOCERE)

AGNOLOTTINI DAL PLIN	€ 13.00 ½ Kg. (circa 4 porz.)
GNOCCHI	€ 10.00 750 Gr. (circa 4 porz.)
RAVIOLI GOBBI ASTIGIANI	€ 12.00 ½ Kg (circa 4 porz.)
TAGLIERINI AI "40 TUORLI"	€ 14,00 ½ Kg (circa 4 porz.)

### SALSE E RAGU':

RAGU' DI CARNE ALLA PIEMONTESE	€ 12.00 (conf. da 300 gr.)
RAGÙ DI STUFATO DI "FASSONA"	€ 14.00 (conf. da 300 gr.)
SUGO DI ARROSTO "DELLA VENA"	€ 10.00 (conf. da 300 gr.)

### SECONDI PIATTI:

ARROSTO TRADIZIONALE "DELLA VENA" AL FORNO	€ 18.00 (2 porz.)
FINANZIERA NOBILE ALL' ASTIGIANA	€ 24.00 (2 porz.)
GUANCIALE DI FASSONA COTTO A BASSA TEMPERATURA	€ 18.00 (2 porz.)
SCALOPPE DI TACCHINO CON CARCIOFI STUFATI	€ 24.00 (2 porz.)
ZAMPONE CON LENTICCHIE	€ 24.00 (2 porz.)
CAPPONE DI MOROZZO CON LE SUE VERDURE COTTO A BASSA TEMPERATURA	€ 26.00 (2 porz.)

### CONTORNI:

CARDI GOBBI DI NIZZA AL VAPORE OPPURE GRATINATI	€ 12.00 (2 porz.)
FINOCCHI AL VAPORE OPPURE GRATINATI	€ 8.00 (2 porz.)
SPINACINO SPADELLATO	€ 8.00 (2 porz.)
PUREA DI PATATE (confezione sottovuoto)	€ 8.00 (2 porz.)

### DESSERT:

BUNET PIEMONTESE	€ 14.00 (2 porz.)
PANNA COTTA	€ 14.00 (2 porz.)
TORTA AL LIMONE IN CROSTA D' ARANCIA	€ 14.00 (2 porz.)

- ❖ CESTINO DI LINGUE, FOCACCIA E PANE CALDO DEL SAN MARCO (a lievitazione naturale)  
€ 6.00 (2 porz.)



## *Il Menu di Natale a casa Vostra*

*Salmone marinato al Moscato passito, salsa tartara e verza in colatura di alici*

*Millefoglie di Tacchinella e foie gras, pan brioche, gelatina al Vermouth e ribes*

*Zuppetta di cardo gobbo e castagne, mousse di Robiola, polvere di arancia*

\*\*\*\*\*

*Ravioli neri, ricciola gamberi e la loro bisque, crema di carciofi  
Cappelletti fatti a mano in consommé di bue grasso e cappone (da cuocere)*

\*\*\*\*\*

*Cappone di Morozzo, zampone su fondente di patate, giardiniera del San Marco*

\*\*\*\*\*

*Fondente di mela, salsa al pistacchio, croccante alla nocciola*

*Piccola pasticceria con torrone morbido*

\*\*\*\*\*

*Cestino di lingue, focaccia e pane caldo del san marco  
a lievitazione naturale del san marco*

\*\*\*\*\*

**€ 55,00 a persona**

