Benvenuti a La Coccinella,

dove la tradizione culinaria del Piemonte si fonde con l'innovazione.
A pochi passi dalla città, immerso nel verde, il nostro locale è un'oasi di tranquillità e gusto.
Scegliamo solo ingradienti di qualità e sostenibili.
Vi offriamo piatti artigianali preparati al momento, per un'esperienza autentica che esalta i sapori del territorio.

Valerio e Simona

I Tradizionali

Questo tipo di menu celebra la cucina in modo semplice, nel rispetta degli ingredienti e delle tecniche culinarie tramandate di generazione in generazione.

Tradizione e creatività

Un viaggio attraverso i sapori della tradizione italiana, interpretandoli con nuovi accostamenti e tecniche moderne, ma senza perdere il legame con le radici culinarie.

Creatività ed Eleganza

Un connubio tra creatività ed eleganza, esaltando ogni ingrediente con abbinamenti ricercati, ideale per un'esperienza di livello.

Il VOSTRO GIORNO

Un'evento esclusivo dove tu sarai il vero protagonista..

I Tradizionali

Il Daino

Tagliere con il Nostro Cotto aromatizzato con la senape antica e cipolle caramellate

Riso rosso con le zucchine al timo alla valdostana

Soffice flan di verdure con vellutata valdostana

Risotto arneis e guanciale croccante

Caserecce alla ligure

Capocollo arrosto
Patate

Il Gufo

Tagliere Miele Lardo e Noci

Riso venere alla mediterranea

Soffice flan dell'orto con vellutata dai parmigiano

Risotto barbabietola e burro affumicato

Caserecce alla ligure

Roast-Beef con la sua salsa
Ratatuille di Verdure

"Cuciniamo con passione per rendere ogni momento indimenticabile."

piatti vegetariani piatti vegani

I Tradizionali

Il Ghiro

Scottata di vitello con salsa verde e scaglie di grana
Insalata russa e Uova sode
Torta salata di verdure con vellutata valdostana

Risotto salsiccia e crema di peperoni
Paccheri al ragu bianco

Capocollo arrosto
Patate

Servizi Inclusi:

- Servizio tovaglie
- Taglio Torta
- Tavolo Bomboniere

"Un'esperienza culinaria che accompagnerà i vostri sorrisi."

piatti vegetariani piatti vegani

Tradizione e creatività

L'Airone

Battuta di fassone con crema di burrata e nocciole
Rollè di pollo alle verdure
Creme brùllèe di pecorino con la cipolla caramellata

Ravioli al sugo d'arrosto
Caserecce al ragu' di bianco di fassone

Filetto di maialino con la senape antica
Patate

Il Gabbiano

Scottata di vitello con salsa
alle Nocciole
Reginella di pollo
Strudel di verdure con vellutata
al parmigiano

Ravioli al sugo d'arrosto
Caserecce ai profumi dell'orto

Filetto maialino al pepe verde
Pomme duchesse

"Delizie gastronomiche per festeggiare una giornata speciale."

piatti vegetariani piatti vegani

Tradizione e creatività

La Rondine

Battuta di fassone con cavolo cappuccio marinato e salsa Teriyaki sbagliata

Reginella di pollo

Flan di verdura con vellutata valdostana

Risotto barbabietola e castelmagno

Paccheri al pesto di pistacchi e crema di Burrata

Roast Beef con la sua salsa

Patate al forno

Servizi Inclusi:

- Servizio tovaglie
- Taglio Torta
- Tavolo Bomboniere

"Sapori autentici per un giorno da ricordare."

piatti vegetariani

piatti vegani

Creatività ed Eleganza

Lo Farfalla

Scottata di vitello alle Nocciole
Battuta di fassone con sedano bianco
e emulsione con olio Evo e senape antica di Digione

Risotto all'arneis con julienne
croccante di guanciale
Ravioli di magro con pomodorini freschi,
acciughe e crema di burrata

Tagliata di fassone al pepe
Carote glassate

Selezione di tome valdostane servite
con le nostre marmellate

La Lucciola

Battuta di fassone con cavolo cappuccio
marinato e salsa Teriyaki sbagliata
Vitello tonnato con la sua salsa
Tomino con marmellata ai peperoni
Creme brùllèe di pecorino con la cipolla caramellata

Ravioli al sugo d'arrosto

Filetto di maialino con
la senae antica
Patate

Selezione di tome valdostane servite
con le nostre marmellate

"Un omaggio alla convivialità, dove il cibo diventa festa."

piatti vegetariani piatti vegani

Creatività ed Eleganza

La cicala

Battuta di fassone con sedano bianco
e emulsione con olio Evo e senape antica di Digione

Vitello tonnato con la sua salsa

Tomino con marmellata ai peperoni 

Risotto all'arneis con julienne
croccante di guanciale

Ravioli di magro con pomodorini freschi,
acciughe e crema di burrata 

Filetto di maialino al pepe
Patate al forno

Selezione di tome valdostane servite
con le nostre marmellate

Servizi Inclusi:

- Servizio tovaglie
- Taglio Torta
- Tavolo Bomboniere

"Un inno al gusto, dove la tavola diventa incontro."

 piatti vegetariani  piatti vegani

Creatività ed Eleganza

La Coccinella

Vitello tonnato con la sua salsa
caramello e polvere di capperi
Battuta di fassone con cavolo cappuccio marinato
e salsa teriyki sbagliata

Risotto radicchio e caprino fresco
con granella di guanciale

Filetto di fassone
servito con salsa raffinata aromatizzata al
rosmarino e senape antica di digione

Carote glassate al burro

Selezione di tome valdostane servite
con le nostre marmellate

Le Nostre Torte

*"Dalla tradizione alla modernità,
un viaggio culinario
senza confini."*

Pandispagna, Sfoglia
Crostata

piatti vegetariani piatti vegani

Il Menu Bimbi

Menu pensato per i più piccini

Antipasto

Prosciutto cotto

Primi

a scelta:

Pasta al pesto fatto in casa

Pasta al pomodoro dell'orto

Secondi

Hamburger alla griglia con patate

Il Bere Smart

Il Vino è a scelta tra quelli indicati.
Verrà servita una bottiglia ogni quattro persone, sia per il vino che per l'acqua le ulteriori necessità saranno conteggiate a parte al prezzo indicato.
Per i Bimbi con il loro menù verrà servita una bibita ad ogniuno.
Terminato il menu verrà servito Caffe e Limoncello.

Acqua
Bibite

Langhe Dolcetto 2023 — Az. Agricola A.Gallino - Canale d'Alba(Cn)
da uve dolcetto
Caratteristiche del Vino:
Colore: rosso rubino intenso, tendente al violaceo
Profumo: leggeri aromi di frutta rossa e cigliegia
Sapore: secco, aromatico, con un corpo pieno e una leggera acidità.

Oppure a scelta:

Barbera d'Alba 2023 — Az. Agricola A.Gallino - Canale d'Alba (Cn)
da uve barbera
Caratteristiche del Vino:
Colore: rosso rubino intenso
Profumo: aromi di frutta rossa matura, come ciliegia e prugna,
con leggere note speziate
Sapore: fresco e vivace, con buona acidità, tannini morbidie un finale persistente

Spumanti e Moscato

(da conteggiarsi a parte)

Prosecco Treviso Extra Dry — Az. Agr. Grassi - San Polo di Piave (Tv)
da uve Glera - Metodo fermentazione in bianco

Moscato Armonia 2023 — Az. Agricola A.Gallino - Canale d'Alba (Cn)
da uve moscato

Il Bere Gold

Il Vino è a scelta tra quelli indicati.
Verrà servita una bottiglia ogni quattro persone, sia per il vino che per l'acqua le ulteriori necessità saranno conteggiate a parte al prezzo indicato.
Per i Bimbi con il loro menù verrà servita una bibita ad ogniuno.
Terminato il menu verrà servito:
Caffe e Limoncello, Mirto e Grappa di Prosecco o Moscato.

Acqua
Bibite

Barbera d'Asti superiore
Giaiet 2020 Az. Agricola Stella — Costigliole d'Asti (At)
da uve barbera
Caratteristiche del Vino:
Colore: Rosso rubino intenso con riflessi violacei
Profumo: Aromi di frutta rossa matura come ciliegia e prugna, con note speziate
Sapore: Ricco e corposo, con tannini maturi e ben integrati.

Oppure a scelta:

Refosco dal peduncolo rosso 2019 — Grillo Iole - Prepotto (Ud)
da uve refosco
Caratteristiche del Vino:
Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei, che vira al granato con l'invecchiamento
Profumo: aromi complessi di frutti rossi maturi come prugna e ciliegia, con note di viola
Sapore: al palato presenta note di liquirizia, pepe nero, eucalipto

Spumanti e Moscato

(da conteggiarsi a parte)

Prosecco Treviso Extra Dry — Az. Agr. Grassi - San Polo di Piave (Tv)
da uve Glera - Metodo fermentazione in bianco

Moscato Armonia 2023 — Az. Agricola A.Gallino - Canale d'Alba (Cn)
da uve moscato

Il VOSTRO GIORNO

Noi al tuo servizio...

Non stiamo organizzando un evento qualunque ma Il TUO Matrimonio !!!

L'Evento organizzato è esclusivo dove tu sarai il vero protagonista.

Le sale saranno prenotate e riservate solo a te,
secondo queste indicazioni:

- Sala in esclusiva fino a 45 Coperti (25/30 Sala frontale - 35/45 sala interna)
- Due sale in esclusiva fino a 70 Coperti (Sala Frontale - Sala Interna)
- Tutte le sale interne completamente in Esclusiva da 75 Coperti

Tovagliato personalizzabile secondo le tue esigenze.

Due incontri preparatori per definire i dettagli.

Preparazione Tavolo Bomboniere.

Preparazione Tavolo Torta.

Gestione degli ospiti in assenza degli sposi.

"Un matrimonio è come una buona ricetta: con gli ingredienti giusti, un pizzico di pazienza e tanto amore, il risultato è sempre straordinario."

Possibilità di iniziare il pranzo dopo le 13,30.

Gestione spazio dedicato alla Musica

Stampa dei menu in tavola

Disbrigo pratiche SIAE escluso il compenso

piatti vegetariani piatti vegani

Veloce ma non Troppo

Noi al tuo servizio...

Questo è il tipo di evento adatto a chi vuole stupire i propri ospiti con semplicità, senza allungare troppo i tempi facendo una bella festa.

In menu è completamente personalizzabile, verrà allestito un ricco Buffet,
che sarà aperto nell'attesa dell'arrivo degli sposi.

Al loro arrivo sarà approntato il tavolo del brindisi di benvenuto, nel contempo che gli ospiti si accomoderanno a tavola gli sposi avranno modo di fare le foto con la torta
e succesivamente se necessario poter liberare il fotografo.

A tavola verranno serviti i primi ed il secondo
e dopo il sorbetto, la torta, caffè ed amari.

"L'amore è il condimento segreto che rende ogni piatto speciale, proprio come il matrimonio rende ogni giorno insieme unico."

Eleganza e In tavola

Noi al tuo servizio...

Questo è il tipo di evento adatto a chi vuole unire eleganza e semplicità, con un'evento unico.

In menu è completamente personalizzabile, verrà allestito un ricco Buffet, che sarà aperto nell'attesa dell'arrivo degli sposi.

Al loro arrivo sarà approntato il tavolo del brindisi di benvenuto, nel contempo che gli ospiti si accomoderanno a tavola gli sposi avranno modo di fare le foto con la torta.
A tavola sarà servita una degustazione di antipasti

Una selezione di due primi a scelta
ed
Un Secondo che se la preparazione lo permette verrà servito direttamente in sala dal nostro Chef.

Dopo il sorbetto,
la torta verrà accompagnata
dal nostro liquore raffinato alla mandorla.

Concluderemo con caffè e amari.

"L'amore è il condimento segreto che rende ogni piatto speciale, proprio come il matrimonio rende ogni giorno insieme unico."

ATTENZIONE

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo agriturismo potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

WARNING

Some of the dishes and food served in this restaurant may contain substances that cause allergies or intolerances. If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which dishes do not contain the specific allergens.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi bridati e prodotti derivati, tranne:
   a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
   b) maltodestrine a base di grano (1);
   c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
   d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
   a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
   b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
   a) olio e grasso di soia raffinato (1);
   b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale,to-
   c) coferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
   d) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
   estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
   a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
   b) lattiolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), nocimacadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. Sedano e prodotti a
9. base di sedano. Senape e prodotti a base di senape.
10.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.