

MENÙ ACQUAMARINA

Gran buffet di aperitivi

Magnum di bollicine, Arzis, Raboso rosso frizzante, aperitivo analcolico alla frutta, acque minerali, Cascata di ostriche special Massè in ghiaccio
Selezione di salumi: Della Rosa, Filzetta, Coppa piacentina Igp, Mortadella Bologna Igp prosciutto pepato di Cocconato alla staffa, salame cotto canavese
Selezione di formaggi: trazione di Bufala campana Dop, formaggi freschi del Canavese, formaggio ubriaco, Gorgonzola Dop di Novara, Grana 18 mesi, Toma di Lanzo
Friggitoria: piccoli arancini, crocchette di patate, verdure dell'orto croccanti, zeppole al formaggio, al pomodoro ed altri gusti
Finger food: a fantasia dello chef
Dal forno: fantasia di focacce, pizze, grissini e crostini di nostra produzione

Antipasti

Polpo cotto sotto vuoto con potage di patate viola
Moscardini cotti nella loro acqua con pomodorini Pachino
Lonzino fumé con sedano, Pecorino dolce, noci di Sorrento e croccante di Carasau
Culatello di Parma con fichi caramellati al balsamico

Primi piatti

Agnolotti casarecci ripieni alla bufala saltati con salsiccia Canavese e spinaciotti
Fusilli al ferretto al ragù di crostacei e pomodoro Pachino

Sorbetto al limone e lamponi

Secondi piatti

Medaglioni di Fassone brasato con patate al rosmarino
Gamberoni reali flambati all'Armagnac sgusciati con misticezza

Torta da cerimonia a scelta dalle nostre proposte
con coppa di Moscato d'Asti e Spumante Brut

Caffè, correzioni

Vini selezionati dalla nostra cantina (da concordare)

Compreso: coprisedie bianchi, Menù stampati al tavolo, ampia scelta di centrotavola floreali e scelta colori del tovagliato, area ballo

€ 70,00
