

## MENÙ CRISTALLO

### *Gran buffet di aperitivi*

*Magnum di bollicine*, Arngis, 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*

Spiadino di polpo e seppioline alla griglia su letto di pomodorini e pistacchi  
Insalata di mare alla partenopea con gamberoni e verdure croccanti  
Carne salada con pomodorini, misticezza, Parmigiano 36 mesi e aceto di lamponi  
Cestino di sfoglia con funghi porcini su fonduta di Taleggio

### *Primi piatti*

Tagliolini all'astice  
Gnocchetti al Castelmagno con tartufo nero pregiato

Sorbetto al limone e salvia

### *Secondi piatti*

Medaglioni di Angus con fonduta leggera di Toma del Mottarone e patate al rosmarino  
Filetto di Sempino all'acqua pazza con pomodorini, olive taggiasche e ratatouille di verdure

*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: copriservizi bianchi, Menù stampati al tavolo, ampia scelta di centrotavola floreali e scelta colori del tovagliato, arza ballo*

€ 90,00

---