

MENÙ DIAMANTE

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

Fantasia di polipo all'acqua pazza di vongole e patate con bagna caoda leggera
Spiedino Atlantico con gambero e capesanta in kataifi e saret al balsamico
Burrata di Puglia bardata al culatello con confettura di cipolla rossa di Tropea
Flan di verdura con Speck di cinghiale scottata a chips

Primi piatti

Agnolotti neri con ripieno di capesante al ragù di seampi, gamberi e pomodorino
Tagliatelle con pomodorino Piccadilly e stracciatella di Andria

Sorbetto al mirtillo e limone

Secondi piatti

Coscotto di maiale salmistrato cotto al forno a bassa temperatura, fiammeggiante (sporzionato in sala) con patate arrosto
Frittura di calamari e gamberoni con paranza di verdura (a centrotavola)

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, arca ballo

€ 75,00