

MENÙ QUARZO

Gran buffet di aperitivi

Magnum di bollicine, Arneis, 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

Salmon selvaggio con stracciatella di Andria e pistacchi di Bronte
Carpaccio di Angus argentino marinato con rucola, pomodorini, Grana, perle al balsamico e pane Carasau
Bavarese alle erbe con fonduta di toma di Lanzo e timo

Primi piatti

Agnolotti casarecci ripieni alle punte di asparagi con fonduta al Castelmagno DOP e crema di basilico
Tajarin allo scoglio Liguria con taggiasche e scorzette di lime
Sorbetto al limone e fragola

Secondi piatti

Gran fritto misto della tradizione Piemontese dolce e salato

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, arza ballo

€ 60,00