

MENÙ RUBINO

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 canavesano
Selezione di formaggi: treccione 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, zeppe 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

Spiedino atlantico di capesante e gamberoni scottato in pasta Kataifi
Insalatina di mazzancolle e seppioline in orzo con olio taggiasco e lime
Vitello tonnato alla Canavesana con briciole di tuorlo
Battuta di Fassone con nocciola trilobata d'Alba, scaglie di Grana e croccante di Carasau

Primi piatti

Agnolotti caserzeesi ripieni di branzino con pistilli di zafferano, crostacei e erudite di zucchine
Tagliolini con salsiccia di Bra sfumata alla Favorita delle Langhe e radicchio

Sorbetto ai frutti rossi

Secondi piatti

Trancio di lonzino salmistrato cotto a bassa temperatura sfumato al brandy con demi glace e patate al forno
Filetto di orata alla Posillipo con misticeanza estiva

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

€ 65,00