

MENÙ SMERALDO

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: 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, zepolle 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

Insalatina corsara con gamberi, seppioline, seaglie di Grana, melograno ed olio del Garda
Fesa di Fassone leggermente affumicata e marinata, con mistecanza e balsamico
Battuta di Fassone con insalatina di sedano, Reggiano 18 mesi e noci di Sorrento
Flan di asparagi con crema al basilico e pomodori confit

Primi piatti

Agnolotti caserzeesi al ragù di Chianina
Risotto con salsiccia di Bra e zucchini

Sorbetto al limone e frutti di bosco

Secondi piatti

Garrongse cotta sotto vuoto, ripassata in padella con sugo d'arrosto e patate al rosmarino

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

€ 60,00