

MENÙ PERLA

Gran buffet di aperitivi

Magnum di bollicine, Arnais, 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

Carpaccio di salmone selvaggio su spuma di burrata con nocciole caramellate al miele di Belmonte
Gamberoni bardati al lardo di Arnad croccanti al forno
Carne salada trentina con lamelle di Pecorino dolce ed albicocche alla Fresa
Tortetta di melone con eulatello DOP e lamelle di mandorle d'Avola

Primi piatti

Agnolotti ripieni di gamberi cucinati all'acqua pazza con ragù di crostacei e rucola
Orzechietta con spinaciotti e briciole di salsiccia sfumata al Traminer
Sorbetto di frutti rossi

Secondi piatti

Garronese cotta a bassa temperatura con riduzione di salsa d'arrosto e patate al rosmarino
Filetto di spigola in crosta alle erbe provenzali con insalata novella

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

€ 68,00
