

MATRIMONI

Menù 1

Aperitivi:

In Cortile (tempo permettendo)

Cocktail alla frutta analcolici e Bollicine brut

Accompagnati da:

Bicchierino con mousse di ricotta e pomodorini, frittino di salvia, verdure e pesce, sfogliatine calde, Crocchette di gamberi e zucchine, spuma di tonno

Antipasti

Mosaico di mare tiepido con verdure all'olio e limone

Insalatina di pollo con mela verde e gherigli di noce e bacon

Primi piatti

Risotto alla crema di basilico e gamberi rossi

Straccetti di pasta fresca al ragù d'anatra e finferli

Secondi Piatti

Tagliata di pesce spada con pomodorini e olive taggiasche

Sorbetto al limone con millepunti di frutta

Sella di vitello arrostita al rosmarino

Pomodorini gratinati e patate al salto

Dessert

La torta nuziale

Caffè

Vini:

Grillo Masseria del Feudo

Barbera d'Alba Monchiero Carbone

Moscato d'Asti Coppo

Cuvée Royal Montresor Magnum

Tutto incluso €90.00

MATRIMONI

Menù 2

Aperitivi:

In Cortile (tempo permettendo)

Cocktail alla frutta analcolici e Bollicine brut

Bicchierino con mousse di ricotta e pomodorini, frittino di salvia, sfogliatine calde
croissant salati e frittino di verdure e pesce, Mousse di tonno

Antipasti

Insalatina di pesce tiepida all'olio extravergine

Gamberoni croccanti nella farina di mais

Polentina bianca con umido di moscardini

Cappasanta dorata al basilico e crema di zucchine

Primi Piatti

Ravioli di calamari e zucchine con vellutata di crostacei

Risotto al trito d'erbe aromatiche e petto d'anatra all'aceto balsamico

Secondi Piatti

Branzino al forno con verdure e salsa mediterranea

Sorbetto al limone con millepunti di frutta

Filetto di vitello in crosta di lardo d'Arnad e aceto balsamico

pomodorini gratinati e patate al salto

Dessert

La torta nuziale

Caffè

Piccola pasticceria

Vini:

Grillo Masseria del Feudo

Merlot Azienda Magni Tassodine

Moscato d'Asti Coppo

Cuvè Royal Montresor Magnum

Tutto incluso € 95.00

CRESIME, COMUNIONI, EVENTI VARI

Menù 1

Aperitivi:

In Cortile (tempo permettendo)

Cocktail alla frutta analcolici e Bollicine brut

Frittino di verdure e pesce, croccantelle all'acciuga, pagliuzze di sfoglia all'origano, crocchette di gamberi e zucchine, focaccia al rosmarino, bicchierino di ricotta, focaccia al rosmarino

Antipasti

Insalata di mare tiepida e verdure croccanti al vapore con olio al prezzemolo

Manzo marinato farcito alla ricotta con pesto di noci e soncino

Primi piatti

Paccheri al pesto di piselli basilico e gamberi

Risotto con porcini e polvere di speck

Secondo Piatto

Filetto di branzino con crema di fagioli rossi e olive nere

Dessert

Sorbetto alla mela verde e millepunti di frutta

La Torta evento

caffè

Coperto bevande incluse

Vini:

Merlot Tassodine

Vermentino il litorale

Moscato d'Asti naturale

Tutto incluso € 60.00

CRESIME, COMUNIONI, EVENTI VARI

Menù 2

Aperitivi:

In Cortile (tempo permettendo)

Cocktail alla frutta analcolici e Bollicine brut

Frittino di verdure e pesce, croccantelle all'acciuga, pagliuzze di sfoglia all'origano, crocchette di gamberi e zucchine, focaccia al rosmarino

Antipasti

Cappesante scottate al burro di malga e crema di porri dop Carmagnola

Battuta di fassone piemontese con scaglie di sale, pesto di capperi e alici, vele di pane

Primi piatti

Risotto vialone nano con passata di pomodori e ragù di mare bianco

Tortelli di pasta alla carota con farcia di coniglio, saltati con burro tartufato al nero di Norcia

Secondo Piatto

Filetto di vitello sul crostino di patata, zucchina con parmigiana di melanzane alla mozzarella di bufala

Dessert

La Torta evento

Caffè

Piccola pasticceria

Vini:

Merlot Tassodine

Vermentino il litorale

Moscato d'Asti naturale

Coperto bevande incluse € 65.00

BUFFET

Menù 1

Aperitivo: Prosecco brut Andreola Magnum
Aperol Spritz, Succhi di frutta in caraffa

Al Buffet

Il cesto del pane assortito e focaccia
Insalatina di orzo farro e riso nero alla mediterranea
Prosciutto di Parma riserva 24 mesi
Salame nostrano al coltello
La giardiniera fatta in casa
Bruschettine con lardo casereccio aceto balsamico e rosmarino
Cornetti salati con tonno e pomodoro
Bocconcini di manzo marinato con ricotta e noci

I Caldi

Parmigiana di melanzane
Crostata casereccia con verdure
Piccoli tranci di pizza margherita
Assortimento di verdure grigliate e gratinate

La torta evento

caffè

Vini:

Merlot Tassodine

Vermentino il litorale

Moscato d'Asti naturale

Con posto a sedere € 55.00, Solo buffet € 50.00

BUFFET

Menù 2

Aperitivo: Prosecco brut Andreola Magnum
Aperol Spritz, Succhi di frutta in caraffa

Al Buffet

Il cesto del pane assortito e focaccia
Mozzarelline in carrozza, crocchette di gamberi e zucchine,
Insalatina di orzo farro e riso nero alla mediterranea
Prosciutto di Parma riserva 24 mesi
Salame nostrano al coltello
La giardiniera fatta in casa
Battuta di Fassone piemontese con scaglie di sale
Tartare di salmone marinato con panna acida
Cornetti salati con tonno e pomodoro
Bocconcini di manzo marinato con ricotta e noci
Piccoli tranci di pizza margherita

I Caldi

I moscardini in umido con polenta bianca di mais
Insalatina di mare all'olio evo e prezzemolo
Crostata casereccia con verdure
Assortimento di verdure grigliate e gratinate
Polenta taragna e funghi trifolati

La torta evento

Caffè
Piccola pasticceria

Vini:

Merlot Tassodine
Vermentino il litorale
Moscato d'Asti naturale

Con posto a sedere € 60.00, Solo buffet € 55.00