



La CORTE del NOCE  
RISTORANTE

## Proposta n. 1

### Aperitivo

Cuvèe Royal Montresor Magnum e cocktail analcolico alla frutta

Frittino di verdure

Conetti con mousse leggera allo yogurt

Le nostre croccantelle alla pizzaiola

### Antipasti

Polpo in lenta cottura scottato al basilico, passatina di pomodoro fresco, crostini di pane all'olio

Lombatina di coniglio con crema di cannellini e salsa all'aceto balsamico

### Primi piatti

Tortelli di pasta fresca ripieni alla zuppa di pesce con salsa ai gamberi

Risotto ai porcini con polvere di speck e gocce di fonduta al taleggio

### Secondi piatti

Filettino di Rombo al burro e capperi con crema di sedano rapa

Tagliata di Fassone piemontese con riduzione al Pinot nero tortino di patate al bacon

### Dessert

La Torta nuziale

Moscato d'Asti "Mongioia"

Caffè

Piccola pasticceria

### Vini in abbinamento

Sauvignon "Attems"

Valpolicella classico Az. Agr La Quena

€ 100.00

Per i piccoli ospiti di età inferiore ai 12 anni, si consiglia un menù da € 35 così composto: risotto allo zafferano o pennette al pomodoro e basilico; filetto di vitello al burro o cotoletta alla milanese con patate al forno, torta, acqua o bibita.

Sono da considerarsi inclusi nel prezzo l'acqua e il vino nella misura di 1 bottiglia ogni 3 persone. È necessaria la conferma del numero definitivo delle presenze entro il giorno prima dell'evento. Il numero dei coperti confermati verrà totalmente addebitato. In sede di prenotazione, è necessario il versamento di una caparra pari al 20% dell'importo totale. Su richiesta, si stampano i menù dell'Evento per € 30. Si realizzano centri tavola, a partire da € 25 cad.

## Proposta n. 2

### Aperitivo

Magnum “Cuvée Royale Montresor” e cocktail analcolico alla frutta, Aperol spritz

Le croccantelle alla pizzaiola, Pagliuzze di sfoglia all’origano,  
Focaccia al rosmarino e scaglie di sale  
Mousse tiepida di patate con pane fritto alla maggiorana,  
Conetti con baccalà mantecato e pomodoro confit  
Frittino di verdure e Tagliere di salumi e formaggi

### Antipasti

Capasanta scottata al pane nero con salsa zafferano e patate fiammifero  
Tartare di Fassone piemontese con scaglie di latteria e pesto sfizioso al prezzemolo

### Primi piatti

Gnocchi di patate ripieni alla fonduta di Branzi con vellutata al profumo di tartufo nero  
Risotto con pesto di basilico e gamberi

### Secondi piatti

Branzino al forno, pomodorini confit, olive taggiasche, capperi e crostone di patate alla paprika  
Sorbetti al limone e mela verde con mille punti di frutta  
Filetto di vitello crema di porcini e fonduta di taleggio con crostone di patate

### Dessert

La Torta nuziale  
Caffè e Amari  
Piccola pasticceria

### Vini in abbinamento

Sauvignon “Attems”  
Valpolicella classico Az. Agr La Quena  
Moscato d’Asti “Mongioia”

€ 110.00

Per i piccoli ospiti di età inferiore ai 12 anni, si consiglia un menù da € 35 così composto: risotto allo zafferano o pennette al pomodoro e basilico; filetto di vitello al burro o cotoletta alla milanese con patate al forno, torta, acqua o bibita. Sono da considerarsi inclusi nel prezzo l’acqua e il vino nella misura di 1 bottiglia ogni 3 persone. È necessaria la conferma del numero definitivo delle presenze entro il giorno prima dell’evento. Il numero dei coperti confermati verrà totalmente addebitato. In sede di prenotazione, è necessario il versamento di una caparra pari al 20% dell’importo totale. Su richiesta, si stampano i menù dell’Evento per € 30. Si realizzano centri tavola, a partire da € 25 cad.