

Componi il tuo menù

Cerimonie Primavera/Estate

PROPOSTA 1

1 antipasto
1 primo piatto
1 secondo piatto
torta

€ 75

PROPOSTA 2

1 antipasto
2 primi piatti
1 secondo piatto
torta

€ 80

*Tutte le proposte includono le bevande.
(acqua, caffè e vino - nella misura di 1 bottiglia ogni 3 persone -)

Possibilità di personalizzare il menù a vostro piacimento e di aggiungere servizi aggiuntivi (vedi pagine seguenti).

Si richiede caparra del 20% al momento della prenotazione.
È necessaria la conferma del numero definitivo entro 3 giorni dall'evento. Il numero dei coperti comunicati verrà totalmente addebitato.

Per il servizio del pranzo, la permanenza al tavolo è gentilmente prevista entro le ore 16:30.



Antipasti a scelta

Crostatina di sfoglia e verdure di stagione

Gamberi, spinaci e cialde di riso croccanti

Polpo croccante, patate e caponata siciliana

Salumi della tradizione con verdure in giardiniera

Battuta di Fassone piemontese, robiola e peperoni arrostiti

Primi piatti a scelta

Risotto alle rape rosse e storico ribelle

Fusilloni, pesto di basilico e calamaro

“CalaCorte” – Calamarata con sugo di pomodoro leggermente piccante, guanciale croccante e grana Padano 24 mesi

Mezzo rigatone, spada, finocchietto selvatico e arancia candita

Secondi piatti a scelta

Seppia alla brace, cuore di bue, bufala e basilico

Branzino all’acqua pazza, morbido di patata e carciofo croccante

Filetto di vitello alla vignarola

Rollè di faraona arrosto, insalata di agretti e frutta secca

La torta

La torta de La Corte (pasta sfoglia, pan di spagna, crema chantilly)

Chantilly classica o alla frutta

Meringata ai frutti rossi

Semifreddo ai tre cioccolati

Crostata di frutta fresca

In aggiunta, l'aperitivo

Spumante & cocktail analcolico

Lingotto di pan brioche, burro e alici

Crocchè di baccalà e uova di trota

Lingue croccanti alla mediterranea

Mini burger della Corte

€ 15

In aggiunta, il sorbetto

€ 6

In aggiunta, la piccola pasticceria (2 tipologie)

€ 6