

## **Menù "Aperitivo Rinforzato Extra"**

### ***Aperitivo a buffet a isole***

Le isole saranno personalizzate con alzate in vetro, porcellana o altro materiale in abbinamento al tovagliato e all'addobbo floreale.

Acqua naturale e gassata  
Cocktail di frutta analcolico  
Sangria rivisitata con vini piemontesi  
Spumante brut e Prosecco  
Rosato Dilè o Grignolino San Marcel

### ***Isola misto salato***

Forma di grana a scaglie  
Torte salate alle verdure grigliate, ai formaggi o alle spezie  
Focaccia rossa mignon con rucola e origano  
Focacce alle olive o con pomodorini  
Mini barchette con gamberetti in salsa rosa  
Tartellette brisé con mousse di tonno e salmone  
Rustici di sfoglia  
Canapè con paté di olive nere e capperi e acciughe  
Tartine di pane bianco con robiola e mostarda d'uva  
Crostini farciti con crema ai carciofi salmone fumé o salsa verde  
Frittatine alle zucchine, erbe e cipolle rosse

### ***Isola dei fritti***

Fiori di zucca in pastella  
Salvia in pastella  
Mozzarelline filanti in carrozza  
Cremini di semolino  
Chiccole tradizionali e al rosmarino  
Rostik di patate e basilico  
Rostik di patate formaggio e speck  
Crocchette di baccalà dorate  
Confetti di verdure e mais panati  
Crocchette di melanzane e formaggio  
Anelli di cipolla pastellati

### ***Isola dei finger food***

Bicchierini di vetro con sedano crema di zola e noci,  
con crudità e con bresaola e parmigiano  
Ciotoline di ceramica con mousse assortite, caprino e cugnà,  
peperoncini e acciughe,  
mozzarelline ciliegia e pomodorini pachino  
Scodelline con salmone affumicato e robiola alle erbe  
Fantasia dello chef

## *Isola rustica*

Angolo rustico con selezione di formaggi a buffet con miele e cugnà,  
confetture assortite di peperoni, fichi o peperoncino

Toma di Bra tenero  
Ricotta stagionata nel fieno  
Gorgonzola D.O.P. superiore  
Pecorino sardo maturo  
Cheddar inglese  
Capretta monferrina  
Tomette, caciotte o primo sale vaccine

Affettati misti su taglieri di legno di ulivo e di sughero  
con spiedini di frutta o  
ananas, kiwi, melone, uva o fragole a seconda della stagione

Salame cotto piemontese  
Salame crudo campagnolo  
Cacciatorini tradizionali, al cinghiale, al tartufo o di asino  
Guanciale stagionato toscano

Prosciutto crudo di Parma  
Grissini con lardo Patanegra  
Spianata calabra

## ***Isola cottura a vista***

### **Piastra a vista con:**

Cube roll argentino a tagliata  
Arrosticini di agnello  
Salsicciotti ai semi di finocchio  
Coppa di maiale salvia e rosmarino  
Petto di pollo al cherry

### **Frittura a vista con:**

Code di gambero panate  
Mini spiedini di mazzancolle  
Nuvolette di cacio e peperoni  
Sarde dorate  
Bocconcini di gamberi e zucchine

### **A passaggio**

Gamberi in pasta fillo  
Olive ascolane  
Straccetti di pollo croccanti  
Chiccole alla paprika  
Arrosticini di agnello  
Mini spiedini di scamorza e verdure

### ***Antipasti (al tavolo)***

Tagliata di polpo su valeriana e crudità  
Insalata di petto d'anatra con belga e pomodorini

### ***Primi***

Risotto con scampi e fiori di zucca  
Ravioli di melanzane e scamorza al burro e mentuccia

### ***Secondo***

Tagliata di manzo al pepe verde con olio aromatizzato al rosmarino  
Patate a spicchio dorate

### ***Dolce***

Torta nuziale

Caffè e digestivi

### ***Vini:***

Erbaluce di Caluso DOC o Arneis,  
Barbera d'Asti DOC o Dolcetto d'Alba,  
Spumante Brut e  
Moscato d'Asti DOCG

## ***Buffet di dolci***

Tiramisù con savoiardo  
Panna cotta alla vaniglia  
Panna cotta al caffè  
Panna cotta al cioccolato  
Panna cotta alla menta  
Crema catalana  
Strudel di mele con cannella e pinoli  
Torta ai frutti di bosco  
Mousse al cioccolato bianco

Mini crostatine di frutta e crema pasticcera  
Cannolini crema e zabaione  
Tartufi dolci bianchi e neri  
Baci di dama  
Paste di meliga  
Frolla e marmellata  
Meringhe

## ***Open bar con superalcolici pestati e longdrink***

Mojito  
Gin Tonic  
Gin Lemon  
Vodka Lemon  
Cuba Libre  
Caipiroska  
Caipirina  
Margarita