

## **Menù "Aperitivo Rinforzato"**

### ***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 brisè 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  
Crostoni 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  
Guanciaie stagionate toscane

Prosciutto crudo di Parma  
Grissini con lardo Patanegra  
Spianata calabrese

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

Carpaccio di spada affumicato e pomodori secchi  
Carpaccio di carne salada con cuori di sedano

### ***Primi***

Risotto ai funghi porcini  
Gnocchetti pomodorini e scampetti con crema al basilico

### ***Secondo***

Cappello del prete brasato al Barolo  
Dadolata di verdure saltate al timo

### ***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.