

Menù "Banchetto"

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

Antipasti (al tavolo)

Salmon e al vapore in salsa agli agrumi
Tagliata di magatello con rucola e grana in salsa citronette

Primi

Risotto all'arneis mantecato con punte di asparagi e code di gambero
Saccottini di magro alla salvia con granella di nocciole e semi di papavero

Secondo

Fesa di vitello glassata al forno
Patate novelle aromatizzate al rosmarino

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.