

TRADIZIONALE AI TAVOLI

Aperitivo di benvenuto

Cocktail di frutta analcolico
Sangria rivisitata con vini piemontesi
Spumante Brut

Frittatine assortite alle erbe e cipolle
Salatini di sfoglia di vari gusti
Cremini fritti di semolino
Crostoni dorati con lingua e acciughe al verde

Antipasti

Insalata di polpo e scampi in conchiglia
Carpaccio di spada marinato al limone con menta e timo
Rotondino di vitello in salsa tonnata con peperoni alla piastra
Flan delicato alle erbe con vellutata al raschera

Primi

Risotto con scampi e fiori di zucca
Panzarotti di magro alla salvia con scaglie di nocciole e semi di papavero

Secondo

Stinco di vitello glassato al forno
Patate novelle aromatizzate al rosmarino

Dolce

Bunet all'amaretto
Torta di pasticceria (su richiesta)

Caffè e amari

Vini: Erbaluce di Caluso o Langhe Arneis DOC,
Barbera d'Asti DOC,
Spumante Brut e Moscato d'Asti DOCG