



Menù Eventi/Cresime e Comunioni 2020 mín. 10 pers

35€ 2 antipastí a scelta, 1 primo a scelta, 1 secondo a scelta, torta/trís di dolci, acqua, víno (1 bott ogni 3 persone) e caffè

38€ 3 antipastí a scelta, 1 primo a scelta, 1 secondo a scelta, orologio di formaggi con confetture, torta/trís di dolci, acqua, víno (1 bott ogni 3 persone) e caffè

40€ 3 antipastí a scelta, 2 primo a scelta, 1 secondo a scelta, sorbetto di nostra produzione, torta/trís di dolci, acqua, víno (1 bott ogni 3 persone) e caffè

18€ Menù Bimbi: Antipastino di salumi e gnocco fritto, Pasta pomodoro/pesto, cotoletta con patatine, dessert e bibita

Antipastí:

Battuta di Fassona, crumble all'origano e maionese all'aringa affumicata

Involtino di vitello, verza, pinoli, uvetta con crema di reggiano e aceto balsamico

Crudo di salmone, salsa yogurt e lamponi

Sfera di baccalà panata, gazpacho e cipolle di tropea

Flan di zucca, toma del Mottarone e nocciole

Cestino di sfoglia, mousse di bufala, pistacchi e coulis di peperoni

Primi:

Risotto pere, taleggio e noci

Risotto al rosmarino, zucca arrostita e riduzione di Nebbiolo

Risotto venere, capesante, crema di piselli e polvere di pomodoro

Crespella integrale, patate, verza, spinacini e toma del Maccagno

Cannelloni con ricotta, puntarelle, acciughe del Cantabrico e pomodori secchi

Gnocchi di patate, ragu di vitello con fichi e guancialetto croccante

Secondi:

Ganassino di Scottona Cbt, polenta taragna e taleggio

Entrecôte di Angus, sformatino di verza e salsa ai funghi

Filetto di maiale arrostito con salsa mirto, mandorle e patate sabbiose

Trancetto di baccalà, crema di ceci e scalogno agrodolce

Filetto d'orata gratinato alle erbe, melanzane al pepe Timut e taggiasche

Cubo di tonno croccante, insalatina di finocchi e pomodori confit

Torte:

Chantilly, ai pistacchi, al gianduja, al cioccolato, ai frutti di bosco

Crostata alla frutta

1000 Foglie

Sacher