



Menu 150

Prezzo:150,00€

Cocktail di benvenuto

Franciacorta Brut Bosio

Cocktail Analcolico al mango e mirtilli calici decorati con frutta fresca

Open bar

Antipasto a buffet

Caramelle di fichi con patè di fegatini di pollo al tartufo nero

Cialde di parmigiano e pere croccanti

Mini quiche con scarola e speck

Chips di riso al nero di seppia e cocco, zafferano, rapa rossa e Gin

Cannoncino di sfoglia, crema di ricotta, salmone ed erbe

La caprese in provetta

Club sandwich al tonno affumicato con legna d'arancio

Focaccia a lievitazione naturale con crescenza liquida al pepe nero

Corner del fritto

Pesciolini fritti con verdure di stagione e timo al limoncino

Carciofi, carote e cavolo nero

Grissino fritto con crudo Marco D'Oggiono riserva

Piovra arrostita, sedano verde, burrata di fattoria e olive di Taggia

Primi piatti

Paccheri selezione Cavalieri, cernia bianca, scarola, pomodori confit ed origano fresco

Risotto, zucchine, lamponi, e pepe di Sichuan

Secondi piatti

Rana pescatrice al cartoccio, taccole, fiori di zucca, zenzero

Sorbetto arancia e Campari

Scamone di vitella di montagna razza fassone,

Gratinato al pane aromatizzato alle erbe, patate viola,

Ristorante di Cristian Magri

Melanzana alla liquirizia

Dessert e bevande

Torta Nuziale a piani realizzata in pasta di zucchero

Buffet di gelati (utilizziamo latte di fattoria) e dolci di nostra produzione

Caffè e piccola pasticceria

Vini: Falanghina Pietracupa

Dolcetto D'Alba Rizzi

Franciacorta Brut Bosio - Moscato d'Asti Rizzi