



Menù Castello di Novello

Prezzo: 120,00€

Aperitivo

Chips di tuberi artigianali
Conetti gelato farciti con selezione di:
Formaggio francese all'erba cipollina e caviale
Patè di olive taggiasche e mandorle
Acque profumate e infusi di benvenuto

Antipasti

Salvia e borragine in pastella
Fiori di zuccina in pastella
Friciula piemontese con pesto di lardo D'Arnad
Tagliere di salami misti Astigiani
Tagliere di Prosciutto crudo di Lurisia stagionato 24 mesi
Forme di formaggi piemontesi dell'azienda agricola "la Cerea" abbinati con confettura di fichi e
aceto balsamico, confettura di cipolla e Miele d'acacia
Angolo dei lievitati, focacce artigianali, bocconcini di pane e selezione di grissini
Tartelletta con mousse di gorgonzola, noci e cipolla caramellata
Pane, burro di montagna e acciughe al verde
Roll di tonnato al punto rosa con caramello agli agrumi
Battuta di Fassona Piemontese con caprino al tartufo, insalatina di asparagi e scaglie di mandorle

Primo piatto

Riso qualità Carnaroli, mantecato al Parmigiano con riduzione di fondo bruno

Sorbetto limone e salvia

Secondo piatto

Cappello del prete brasato al Barbaresco, spinacino al burro e purea di patate

Dessert e bevande

Castello di Novello

Buffet dolci

Spumante Piemonte Doc, Nebbiolo e Arneis di Cantine Bosio succhi di frutta, analcolici