



## Silver

### Aperitivo

Finger food con bottoncini di tonno con filanghe di peperoni rossi e gialli, sigarilli di vitello in salsa delicata, rocher di umus alle spezie, battuta di fassone Coalvi con fiocchi di sale nero, caprese rivisitata con caviale di basilico, cubetti integrali con crema caprino, pistacchi, olive taggiasche, baci di dama salati, gamberetti in salsa guacamole, tartar di salmone con pere lime e porro croccante, taglieri assortiti di formaggi e salumi della Val Sangone e Val Varaita.

### Antipasti

Lampada: code di gambero con julienne di verdure, arancia, flambati alla wodka  
Sfere di salciccia con senape di Dijon e pepe in grani flambate al Cognac  
Frittura di verdure, carne e pesce  
Grigliatine di carne e di pesce

### Primi piatti

Risotto alla clorofilla di barbabietola, blu di Lanzo e porro croccante  
Ravioli del plin alla Cavour

### Secondi piatti

Reale di vitello Coalvi con mandorle e prugne  
Giardinetto di verdure - Patate duchessa

### Dessert e bevande

Buffet di dolci  
Tagliata di frutta fresca - Frutti di bosco - mini bicchierini assortiti  
Torta Nuziale  
Caffè  
Vini d.o.c: bianchi e rossi, cocktail analcolico alla frutta, bollicine, Aperol Spritz