



Silver

Aperitivo

Finger food con bottoncini di tonno con filanghe di peperoni rossi e gialli, sigarilli di vitello in sala 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