Menù a isole

Prezzo:85,00€

Antipasti

Isola di benvenuto: cestini di pasta sfoglia, focacce farcite, verdure in pastella, canape, tigelle calde con lardo, olive all'ascolana, crocchette di patate, mozzarelline, pizzette, tramezzini, scaglie di parmigiano e uva.
Isola monferrina: vitello tonnato, carne cruda alla monferrina, peperoni all astigiana, acciughe in salsa verde, tomini alla piemontese.
Isola mediterranea: taglieri di salumi selezionati, formaggi e tome piemontesi, insalata di farro, insalata greca, flan di verdure, crudite, trecce di mozzarella al taglio con pomodori pachino, humus di ceci, cup cake di verdure misti, frittatine alla menta.
Isola di mare: carpaccio di tonno marinato agli agrumi, polipo e patate, baccala con crostini, insalata di gamberi e verdure croccanti, salmone in bellavista.

Primi piatti

Risotto con robiola e asparagi.

Secondi piatti

Roast-beef in salsa robespierre abbinato ad uno spiedino di filetto alle erbe con insalata misticanza e patate al forno.

Dessert e bevande

Buffet di frutta.
Torta nuziale (omaggio a scelta).
Vini, acqua, caffe e digestivi.

(Bambini: 0 - 3 anni gratis - bambini: 3 - 8 anni: riduzione 50% oppure menù bambini ad euro 25.00)