



Menù

Aperitivo:

Aperitivo alcolico, analcolico, bollicine, salatini, crostini, grana in scaglie, mozzarelline, olive, peperoncini, gnocchi fritti, cascata di affettati, salsiccia al nebbiolo, stuzzicherie fritte.

Antipasti:

Fantasia di polipo

Patate e gamberi e olive abbinati al carpaccio di spada all'arancia

Carne all'albese di fassona piemontese con scaglie di grana

Graten di patate e funghi con fonduta di toma gentile del Monviso

Primi piatti:

Triancoloni alla rana pescatrice saltati al burro

Risotto ai carciofi sfumato all'arneis

Secondo piatto:

Sottofiletto di fassona piemontese cotto a bassa temperatura con profumo di erbe

Caponata di verdure

Dessert:

Torta nuziale

Bevande:

Caffè, digestivi e vini dei nostri viticoltori piemontesi

A scelta anche vini di altre regioni