



Esempi di piatti da inserire in un menù tipico

Aperitivo a buffet:

- Isola dei Salumi

Coppa nostrana

Pancetta arrotolata

Prosciutto cotto di alta qualità

Salamini artigianali

Speck del Trentino

Salame cotto

Prosciutto crudo di Parma tagliato al coltello con melone

Grissini di Trisobbio e pane fresco fatto in casa

- Isola dei Formaggi

Castelmagno

Formaggetta di Roccaverano

Tomette aromatizzate

Parmigiano Reggiano 24 mesi

Taleggio

Blue d'Aosta

Ricotte infornate fatte in casa

Marmellate, miele e frutta fresca

- L'isola del fornaio

Focaccia al formaggio tipo Recco

Torta salata ai carciofi

Torta salata con ricotta e spinaci

Pizzette di pasta sfoglia

Salatini assortiti

Focaccia genovese

Palazzo Tornielli di Crestvolant

Focaccia pugliese
Focaccia alle cipolle
Pane fresco fatto in casa
Grissini di Trisobbio

- Angolo dei finger food

Mini tonnati con fiori di capperi
Praline ai formaggi alle erbette
Cocktail di gamberi in salsa rosa
Carne salada con caprino e miele di acacia
Vol au vent alla fonduta e pere
Salmone affumicato con uova di lompo e panna acida
Cozze gratinate

- Angolo della Tartare

Acciughe di Monterosso
Capperi di Pantelleria
Cipolle di Tropea
Cetriolini
Senape di Digione
Olio extravergine ligure
Sale nero delle Hawaii, rosa dell'Himalaya, dolce di Cervia
Tabasco

- Isola delle verdure

Vassoio di melanzane, zucchini e peperoni grigliati
Verdure in pinzimonio con fantasie di salse
Flan di zucchini su crema di peperoni dolci
Fontana di Bagnacaoda
Indivia gratinata in forno
Pomodori alla Polacca
Insalata di sedano, mele e noci (Waldorf)
Panzanella alla Toscana

Isola di fritti al momento:

Palazzo Tornielli di Crestvolant

Panissette
Olive all'ascolana
Mozzarelline in carrozza
Crocchette di patate al tartufo
Arancine di riso
Camembert croccante
Bocconcini di pollo con salsa barbecue
Verdure pastellate

- Angolo barbecue

Alette di pollo speziate
Arrosticini Abruzzesi
Arrosticini di carni bianche
Spiedini all'orientale
Piccole salsicce alla griglia
Ananas zucchero e cannella

Antipasti

Tartare di Fassone piemontese con scaglie di grana e riduzione al balsamico
Formaggetta in crosta di pasta kataify con mela caramellata e marmellata di cipolla
Flan di nocciole su fonduta al castelmagno e porcini saltati
Fagottino di pasta fillo con mozzarella di bufala su pesto alla genovese
Rollata di coniglio alle erbe su crema di peperoni e riduzione al balsamico

Primi piatti:

Ravioli del Plin al Brasato al Barbera del Monferrato
Ravioli di patate e asparagi con pinoli e maggiorana
Ravioli di pesce al nero di seppia con salsa ai frutti di mare
Ravioli alla genovese con ragù di carni selezionate
Tortelli di zucca con fonduta al Raschera
Timballino di riso al Castelmagno con fonduta al Taleggio e funghi saltati
Lasagne al pesto alla Genovese con pinoli patate e fagiolini
Crespelle con ratatouille di verdure e scamorza su coulis di pomodoro fresco e gocce di burrata
Nidi di rondine: crespelle arrotolate con mascarpone, noci e prosciutto cotto Rovagnati su crema di formaggi alle erbe
Risotto con crema di piselli e fave mantecato al pecorino e gocce di pomodoro arrostito

Palazzo Tornielli di Crestvolant

Trofiette di Castagne con ragù di Cinghiale o Lepre
Trofiette di grano saraceno con salsa ai porcini e tartufo mantecati nella forma di Grana
Spatzler alle borragini con ragù di anatra all'arancia
Pasta di Gragnano (garganelli) con ragù di Agnello al Mirto

Secondi piatti:

Guancia di manzo brasata al Barbera del Monferrato (o al Cortese)
Filetto di maialino con panure di olive nere e salsa allo zafferano o al gorgonzola
Suprema di anatra (amarene, ciliegie, prugne, arancia, uva)
Cosciotto di maiale al forno con salsa di mele (show coking)
Arrostato di vitello glassato al Gavi
Porchetta arrotolata alle erbe liguri
Maialino da latte cotto a bassa temperatura alla brace
Medaglioni di fassone piemontese alla Wellington
Filetto di orata in crosta di patate alle erbe
Strudel di tacchino alle erbe con castagne e salsiccia di Bra

Buffet di dolci

Fontana di cioccolato fondente e al latte con frutta fresca
Minicrème brûlée
Panna cotta ai frutti di bosco
Tiramisù
Bonnet