



## Matrimonio a Tema: L'Autunno

Prezzo: 120,00€

### Antipasti

Cocktail alcolici ed analcolici:  
Canapes gelatinati fegato grasso ai pistacchi  
Carne salada di Fassona con insalatina di carciofi crudi  
Involtini di capocollo di martina con ricottina di capra ed erba cipollina  
Spuma di gorgonzola in coste di sedano  
Sfoglie croccanti di parmigiano con pere al vino rosso  
Insalata di farro, orzo, grano e curry  
Tortino di cicorielle selvatiche  
Crostata salata di noci con fonduta  
Bignè con ripieno di porri e speck alla crema di zucca

### Buffet di salumi e formaggi

Salumi e formaggi a scelta con salse di accompagnamento quali miele di castagno, miele di lavanda, marmellata di rosmarino, zucca e amaretti, cipolle rosse di tropea, gelatina di uva.

### Primi piatti

Agnolotti di ricotta e noce moscata su vellutata di zucca alla salvia e rosmarino  
Tagliolini di castagne con sugo di porri

### Secondi piatti

Roast beef in crosta di nocciole  
Gratin di patate alla santoreggia  
Gelato al mandarino

### Dessert e bevande

Torta di castagne e cioccolato  
Torta nuziale e confettata

I vini, champagne/spumati e l'open bar non sono compresi nel prezzo del menù e dipendono dalle

varie scelte.