



Menù

Prezzo: 100,00€

Buffet

Chips di tuberi artigianali a passaggio
Gamberi in pasta Kataifi con maionese piccante
Fiori di zuccina in pastella
Conetti multicolore farciti con selezione di hummus di barbabietola, salsiccia di vitello e pesto,
formaggio cremoso francese e caviale
Prosciutto crudo di Lurisia al coltello e salame d'Muncalè
Forme di formaggi piemontesi
Composta di cipolle rosse di Tropea, confettura di fichi al balsamico
Angolo dei lievitati, focacce artigianali, bocconcini di pane e selezione di grissini
Coscetta di quaglia croccante su crema di mandarino e mandorle
Flan di pomodoro con straciatella di bufala e pesto di basilico
Battuta al coltello di Fassona spuma di castelmagno al tartufo nero e nocciola
Roll di vitello tonnato con caramello agli agrumi
Crostino di Pan Brioche della casa con Trota affumicata monregalese, maionese alla salsa di soia e
aneto

Al tavolo

Uovo in camicia su crema di zucchine trombetta, polvere di olive taggiasche e pancetta croccante
Riso qualità carnaroli mantecato limone, salvia e salsiccia di bra
Filetto di Maialino in crosta di cereali su patata schiacciata alle erbe riduzione al porto e insalata di
spinacini freschi
Buffet dolci

Bevande

Metodo Classico, Blanc de Blanc
Nebbiolo, Dolcetto e Roero Arneis di cantine Bel Colle - Verduno e cocktail analcolici