Menù Premium

Prezzo:90,00€

Aperitivo

Welcome cocktail:

Aperol Spriz
Acqua aromatizzata
Cocktail analcolico
Succhi di frutta artigianali
Bibite

Antipasti

L'angolo dei Pani e focacce:

Pane integrale
Pane di grano duro
Grissini rubatà
Friciule (focacce fritte piemontesi)
Focacce alle patate, capperi ed acciughe
Focacce alla cipolla caramellata e barbera

L'angolo dei salumi e formaggi:

Prosciutto crudo di Parma al coltello in morsa
Lardo Home made
Salame crudo Nobile del Giarolo
Salame cotto “la ricetta del giovedi”
Grana padano riserva
Bra duro stagionato
Raschera affinata in grotta
Toma di Roccaverano
Blu del Moncenisio
Marmellate d’artista da abbinare ai formaggi

Casa Bongiovanni Catering

Giardiniera al Moscato d’Asti docg da abbinare ai salumi

L’angolo dei Finger food freddi:

insalata di faraona con verdure di stagione
Frittatine di cipolla e di erbe di campo
bignè al gorgonzola e noci
panzanella e gamberi crudi
cannolo con baccalà mantecato al limone e cipolle caramellate
insalata russa come una volta in una cialda
vitello tonnato all’antica maniera
crostatina al cavolfiore con gelatina di barbabietola al tamarindo
melanzane grigliate al verde

L’angolo dei Finger food caldi e fritti:

frittura di alici al verde
frittelle al pomodoro e olive
frittura di salvia allo zafferano
polpette di cinghiale e prugne
sformati di asparagi con fonduta di Montebore
verdure grigliate con salsa al balsamico
panzerotti alla scarola

Antipasto

Tartare di salmone con insalata di finocchi, arance e olive al forno

Primo piatto

Mezzi paccheri crema di pomodorini canditi, pesto di rucola e crumble di prosciutto crudo

Secondo piatto

Filetto di branzino in crosta rossa, riso selvaggio, cavolo viola marinato

Dessert

Zuppa di verdure e frutta tropicale
Torta nunziale (a carico del cliente o su ordinazione)

Piccola pasticceria: spiedini di frutta, piccola pasticceria secca, bigne ripieni di panna