



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 giovedì"

Grana padano riserva

Bra duro stagionato

Raschera affinata in grotta

Toma di Roccaverano

Blu del Moncenisio

Marmellate d'artista da abbinare ai formaggi

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)

Casa Bongiovanni Catering

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