Menù

Antipasti

Vitello tonnato all'antica maniera
Involtino di peperone ripieno di tonno, spugna al pomodoro, crema di basilico
Uovo cotto a bassa temperatura, crema di polenta, pesto di spinaci e mandorle
Baccalà, cavolo viola marinato, spuma di patate affumicate
Gambero scottato crema di robiola, maionese di ostriche
Patate, spuma di Raschera e crumble ai funghi
Battuta di vitello, tuorlo croccante, crema di caprino e germogli
Tartare di salmone con insalata di finocchi, arance e olive al forno
Carpaccio di vitello, castagne, spinaci, parmigiano reggiano e zabajone salato

Primi piatti

Risotto ai gamberi crudi e cotti e la loro bisque
Risotto alla crema di zucca cotta nella cenere, gocce di gorgonzola e ristretto di Barbaresco
Mezzi paccheri ai pomodorini canditi, pesto e crumble di prosciutto crudo
Paccheri con crema di zucchine e menta, e ombrina
Raviolo del plin al sugo d'arrosto
Ravioli gobbi di carne al ragù piemontese
Spaghetto freddo, fonduta di montebore, tartufo nero
Riso Carnaroli con asparagi crema al Parmigiano e croccante di crudo
Riso Carnaroli con taleggio e pomodorini concassè
Riso Carnaroli con zucca, granella d'amaretto e cialdina di Parmigiano Reggiano
Cannellone di ortaggi su crema di mascarpone e basilico
Millefoglie gratinate con radicchio rosso scamorza affumicata e speck

Secondi piatti

Cosciotto di maiale croccante, melanzane al cioccolato e patate arrosto
Agnello al forno marinato al Timorasso, con verdure al vento
Guancia di vitello brasata al Barbera e tamarindo su purè di sedano rapa e fiori eduli
Filetto di branzino, costa rossa e riso selvaggio

Casa Bongiovanni Catering

Baccalà norvegese al tartufo nero con verdure alle erbe aromatiche
Arrosto della vena al Cortese con patate alle erbe
Filetto di maiale glassato con pomodori gratinati alla Provenzale
Tagliata di Fassona, pomodorini gratinati, rucola e scaglie di grana
Magatello di vitello alla birra Baladin con carpaccio di funghi, crema di gorgonzola e patate arrosto
Filetto di branzino con maionese di nocciole e pomodori e peperoni confit

Dessert

Mousse al cioccolato amaro e peperoncino
Cubotto al cioccolato
Finger cheesecake
Kiwi, vaniglia e crumble alle mandorle
Bavarese alle fragole e scaglie di cioccolato fondente
Mousse di cioccolato bianco e gel alla menta piperita
Cubotto di brownies
Fragola su fragola, kiwi su kiwi, melone su melone, ananas su ananas
Gel d’anguria
Spiedo di frutta con sciroppo al pepe rosa
Mosaico di frutta fresca al cocco
Carpaccio d’ananas allo zenzero
Cubo di torta cocco e uvetta di Corinto

Opzioni a scelta. Menù modificabili.