



Menù Rubino

Aperitivo

Sangria leggera, Cocktail della tenuta, Prosecco, Brut, Acqua naturale e gasata, Bibite

Crostini al lardo d'Arnad con miele e pepe nero, pizzette all'italiana, sbrisolona al parmigiano e pistacchio, selezione di tome piemontesi, schegge di Parmigiano, bacio alla robiola, albicocca disidratata con mousse di gorgonzola, acino d'uva con blu del Moncenisio e granella di nocciola, arancini, panelle, gnocco fritto, arrosticini su pane rustico, anelli di cipolla fritti, foglie di salvia in pastella, crudo toscano al taglio, salami valligiani, coppa stagionata al Lambrusco, salsiccia spadellata in pentola di rame, semolino dolce, frutta fresca

Antipasti

Girello di manzo al punto rosa con salsa della tradizione e frutto del capperio

Piccolo strudel salato con cuore di culatello e verdure su specchio di Casolet

Primi piatti

Risotto Carnaroli al Franciacorta con cialda di Parmigiano al pistacchio

Agnolotti del Plin con sugo d'arrosto all'antica maniera

Secondo piatto

Carrè costalunga di maiale glassato al forno e Insalata francese

Dessert e bevande

Sorbetto alla mela verde

Torta Nuziale

Spumante dolce e secco

Caffè e digestivo Acque, bibite, vini (Dolcetto/Arneis)

