



Menù Smeraldo

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

Turbante di branzino con mousse di verdure di stagione
Battuta di fassone Piemontese con spuma di robiola e cialda croccante

Primi piatti

Panciotto di capesante e gamberi con burro, timo e fior di sale
Cestino di lasagnetta croccante alle melanzane e scamorza fondente

Secondo piatto

Tenerone di manzo a lunga cottura con salsa al pepe rosa e patate rosticciate

Dessert e bevande

Sorbetto agli agrumi di Sicilia
Torta Nuziale
Spumante dolce e secco
Caffè e digestivo
Acque, bibite, vini (Dolcetto/Arneis)