



## Menù Re Carlo Alberto

### Aperitivo al buffet

Acqua minerale e frizzante

Succhi di frutta in caraffa: arancia, ananas

Cocktails analcolici e leggermente alcolici, Aperol Spritz

Prosecco di Valdobbiadene DOC Antipasti al buffet

Angolo rustico: Tartare di manzo su mousse di capperi e crostino, mini sandwich ai vari sapori, mini cheeseburger, bruschettine grigliate con lardo di Colonnata, ruota di grana Padano, brioches salate farcite, olive all'ascolana, arancini di riso, tartellettes con baccalà mantecato e polvere di capperi, polpettine rustiche, mini quiche assortite.

Angolo vegetariano: Caprese di bufala e pomodorini, verdure in tempura dorate, fiori di zucca dorati, salvia in crosta di farina di grano, asparagi pastellati, frittelline di peperoni e cacio, anelli di cipolla, mozzarelline impanate, red hot chili peppers, bruschettine grigliate con pomodorini e basilico.

Angolo di pesce: Tartare di tonno con pomodorini confit e fragole, bicchierini di polpo con patate e olive Riviera, coda di gambero Argentina e melone, frittura di calamari spillo in coni di palma, canestrelli gratin, frittelline di zucchine e gamberi.

### Primi piatti

Risotto con baccalà mantecato, finocchietto e lime

Ravioli alle erbe farciti con ricotta e Monte Veronese saltati con pomodorini e basilico

### Secondi piatti

Trancio di branzino scottato su crema di finocchio e maionese alle acciughe del Cantabrico

Sorbetto agli agrumi

Fesa di maialino cotto a bassa temperatura aromatizzata all'arancio e miele

Verdure di stagione, patate al rosmarino, insalate

### Dessert e bevande

Frutta fresca in "Bellavista"

Torta nuziale

# Ristorante Al Forte

---

Caffè e distillati

Acqua, Vini selezionati del Forte (proposta base)