



Menù Cerimonie 2026

Prezzo:100,00€

ANTIPASTI

Sottile di Fassona Piemontese con Castelmagno e grattata di tartufo nero
Fagottino di girello cotto a bassa temperatura con crema di tonno, alici e capperi in fiore
Crudo dolce di San Daniele con perle di melone e ciliegine di fiordilatte
Mousse di Pecorino Toscano con cialdine croccanti a millefoglie e salame rustico
Carpaccio di salmone dei fiordi con insalatina riccia e stracciatella al lime
Battuta di tonno alle erbe aromatiche, zucchine julienne ed emulsione all'arancia
Mazzancolle al vapore con ananas fresco e limoncella alla menta
Cupolina di peperoni arrostiti con spuma di tonno e olive taggiasche

PRIMI PIATTI

Riso Carnaroli ai fiori di zucca con scamorza affumicata e salsiccia sgranata
Raviolini del Plin al ristretto di Fassona e burro aromatico al timo
Gnocchetti di patate allo zafferano con porcini e rughetta di campo
Risotto con pere caramellate al Cointreau, Taleggio e sfilacci di bresaola
Tortello ripieno di carne con crema di latte al tartufo e rosmarino profumato
Trofie al pesto di zucchine e mandorle con tartare di gamberi e olive nere
Casarecce al ragù di cozze e vongole dell'Adriatico in crema di datterini
Ravioloni di ricotta e spinaci con cozze in guazzetto piccantino e pomodori San Marzano maturi
Crespelle farcite alla parmigiana, delicatamente gratinate al basilico

SECONDI PIATTI

Lombo di vitellina al forno in salsa di verdure e Arneis profumato
Sottofiletto di Garronese in crosta di sale con gocce di aceto e pepe nero
Filetto di suinetto in mantella di speck con miele di acacia, rosmarino e Passito di Caluso
Tagliata di scottona ai ferri con radicchio e scaglie di Parmigiano Reggiano
Coscottino di maialino con salsa alle cipolle e funghetti di grotta saltati
Scamoncino di manzo cotto a bassa temperatura, servito tiepido con ristretto al Barbaresco e ginepro

Golf Club Cavaglià

Filetto di orata alle arance estive e nocciole del Piemonte con patate saltate

Pesce spada in crosta di menta e pistacchi al miele millefiori con patate rosolate

Trancio di salmone fresco gratinato alle erbe di montagna e olive con patate allo zafferano

Filetto di branzino all'acqua pazza con prezzemolo, pomodoro fresco e patate al burro crudo

Gamberoni alla griglia con olio al lime e cocco accompagnati da verdure arcobaleno