



MENU A COMBINAZIONE EVENTI

2018

A SCELTA

- BUFFET APERITIVO + BUFFET ANTIPASTI + I PRIMO + TORTA EURO 40
BUFFET APERITIVO I ANTIPASTO - I PRIMO - I SECONDO - I DESSERT EURO 45
BUFFET APERITIVO 2 ANTIPASTI - I PRIMO - I SECONDO - I DESSERT EURO 55
BUFFET APERITIVO 2 ANTIPASTI - 2 PRIMI - I SECONDO - I DESSERT EURO 65

INCLUSO : ACQUA,VINO,CAFFE' E DIGESTIVI

**P.S. E' INTESO CHE SIA GLI ANTIPASTI,I PRIMI ,I SECONDI ED I DESSERT
SONO A SCELTA TRA QUELLI SOTTOELENCATI**

BUFFET APERITIVO

- VERDURE IN TEMPURA
- BRUSCHETTE CON POMODORINI
- OLIVE VERDI DI GAETA
- TAMBURELLO DI MELONE CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA
- GAMBERO FRITTO CON SALSA SPICY
- INSALATINA DI FARRO CON POMODORI SECCHI,OLIVE TAGGIASCHE E VERDURE
CROCCANTI

BUFFET ANTIPASTI

- ANGOLO DEL NORCINO
- ANGOLO DEL CASARO
- ANGOLO DEL VERDURAIO (COTTE E CRUDE:PINZIMONIO DI VEGETALI,GIRILL DI
ORTAGGI,MISTICANZE CON VERDURE CROCCANTI,INSALATA DI POMODORI E
CIPOLLA ROSSA,INSALATA DI FAGIOLINI E PATATE)
- ANGOLO DEL PANE • (FOCACCE FARCITE,MINI
SANDWICHES,BRUSCHETTE,BRIOCHES SALATE E PIZZE)
- FINGER FOOD CORNER:CAPRESE "DA BERE",SALMONE E PERA ALLA SENAPE

ANTIPASTI A SCELTA

- TARTARE DI FASSONA CON ROBIOLA DI ROCCAVERANO E INSALATA DI SPINACINI
 - VITELLO TONNATO CON MISTICANZA E CAPPERI
 - INSALATA DI POLPO,DATTERINI,CAPPERI,OLIVE E PATATE
- TARTARE DI MELANZANE,PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA DI BUFALA
- INSALATA DI TONNO "HOMEMADE",PATATE,FAGIOLINI E UOVA DI QUAGLIA



PRIMI RISOTTI A SCELTA

- RISOTTO CON GORGONZOLA, CRUMBLE DI NOCI E BALSAMICO STRAVECCHIO
 - RISOTTO CON PESTO DI RUCOLA PESCE SPADA E MANDORLE
 - RISOTTO A.O.P. E FRUTTI DI MARE
 - RISOTTO AL CASTELMAGNO E RISTRETTO AL BARBERA
 - RISOTTO TOMA E NEBBIOLO

PRIMI PASTE A SCELTA

- AGNOLOTTI PIEMONTESI AL SUGO D'ARROSTO
- RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI, SALSALIA AL PARMIGGIANO PANCETTA CROCCANTE
 - CREMA DI FAGIOLI, PASTA MISTA E COZZE AL PEPERONCINO
- TROFIE CON RAGOUT BIANCO DI VITELLO E POLVERE DI NOCCIOLE PIEMONTE
 - RAVIOLI DEL PLIN, BURRO, SALVIA E CROCCANTE DI PROSCIUTTO CRUDO
 - TORTELLI AI CROSTACEI CON IL SUO RISTRETTO E ZUCCHINE

SECONDI DI CARNE A SCELTA

- BRASATO AL BAROLO CON BRUSCHETTA DI POLENTA
- FILETTO DI MAIALE, SALSALIA AL MIELE E PEPERONCINO, SEDANO RAPA E SPINACINO
 - SUPREMA DI FARAONA, SCHIACCIA DI PATATE E BIETOLE ALL'OLIO
 - SCAMONE DI MANZO, SALSALIA AL NEBBIOLO E PATATE AL TARTUFO NERO

SECONDI DI PESCE A SCELTA

- PESCE SPADA IN GRATICOLA, ZUCCHINE E SALMORIGLIO
- BACCALA' CON GUAZZETTO ALLA LIVORNESE E PATATE
- FILETTO DI SALMONE, CROSTA DI ERBE E FINOCCHI

DESSERT A SCELTA

- LATTE IMPIEDI ALLA VANIGLIA CON FRUTTI ROSSI E CRUMBLE ALLA POLENTA
 - BONET CON NOCCIOLE E ZENZERO
 - CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE, ARANCE E MIELE
 - CLAFOUTI ALLE PERE, CIOCCOLATO E RICOTTA
 - SOFFICE ALLO YOGURT E CIOCCOLATO BIANCO, FRAGOLE E LIME
- PAN DI SPAGNA, CREMA ALLA VANIGLIA, CREMA AL PISTACCHIO E COPERTURA DI PANNA E PISTACCHIO E PRALINE
- PAN DI SPAGNA CON CREMA CHANTILLY E CREMA AL CIOCCOLATO, CON COPERTURA ALLA PANNA
 - MILLEFOGLIE CON CREMA AL BURRO ALLA VANIGLIA O CREMA CHANTILLY

VIA SAN GIUSEPPE 15 – 28064 SILLAVENGO – NO – TEL. 0321/824221
INFO@ALCASTELLO.IT - WWW.ALCASTELLO.IT



EXTRA BUFFET ANTIPASTI

+ 25 EURO P.P.

- ANGOLO DEL NORCINO
- ANGOLO DEL CASARO
- ANGOLO DEL VERDURAI (COTTE E CRUDE: PINZIMONIO DI VEGETALI, CIRILLI DI ORTAGGI, MISTICANZE CON VERDURE CROCCANTI, INSALATA DI POMODORI E CIPOLLA ROSSA, INSALATA DI FAGIOLINI E PATATE)
- ANGOLO DEI PANI E PANI DA TAGLIO (FOCACCE FARCITE, MINI SANDWICHES, BRUSCHETTE, BRIOCHES SALATE E PIZZE)
- FINGER FOOD CORNER: CAPRESE "DA BERE", SALMONE E PERA ALLA SENAPE

AGGIUNTE EXTRA BUFFET ANTIPASTI

- ANGOLO DEL PESCATORE
(INSALATA DI MARE, CARPACCI DI PESCE VARI: TONNOBRANZINO-RICCIOLA-CRUDITE' DI MARE: FASOLARI-OSTRICHE E TARTUFI)
+ 13 EURO P.P.
- **CON CRUDO DI CROSTACEI DI MAZARA DEL VALLO + 15 EURO P.P.**
 - ANGOLO DEL SUSHI + 5 EURO P.P.
- **BBQ DI CARNE** (ENTRECOTE DI MANZO, POLLO, PANCETTA FRESCA, SALSICCIA E COSTOLETTE D'AGNELLO) + 12 EURO P.P.
- **BBQ DI PESCE** (BRANZINO, TONNO, PESCE SPADA, SEPIE, GAMBERI) + 15 EURO P.P.
AGGIUNTA DI ASTICE + 15 EURO P.P.
- **BUFFET DI DOLCI** (TORTE : CHEESE CAKE-SACHER-BAVARESE CIOCCOLATI E FRUTTI ROSSI-MERINGATA AL LIMONE. DESSERT MONO PORZIONE : ECLAIRE-CROSTATE DI FRUTTA FRESCA-SABLE' AL COCCO E CIOCCOLATO FONDENTE 62% -TIRAMISU', AFFETTATI DI FRUTTA) + 8 EURO P.P.

EXTRA ANTIPASTI IMPIATTATI

- GRANCHIO REALE, STRACCIATELLA, ERBE E DRESSING ALLA SOIA E SESAMO + 15 EURO P.P.
 - INSALATA DI ASTICE ALLA CATALANA CON MISTICANZE + 15 EURO P.P.

EXTRA PRIMI

- RISOTTO CON PESTO DI RUCOLA E FRICASSEA DI ASTICE + 10 EURO P.P.
- RISOTTO ALLA VANIGLIA, LIMONE E GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO + 8 EURO P.P.

EXTRA SECONDI

- TAMBURELLO DI VITELLO ALLA SENAPE, CICORIA E PURE DI CAVOLFIORE + 15 EURO P.P.
 - FILETTO DI MANZO, SOFFICE DI PATATE E TARTUFO NERO + 15 EURO P.P.
- FILETTO DI BRANZINO DA AMO, PATATE ALLE OLIVE E SPINACI SALTATI + 18 EURO P.P.