

MENU A COMBINAZIONE EVENTI

A scelta: aperitivo-1 antipasto - 1 primo - 1 secondo - 1 dessert euro 45

aperitivo-2 antipasti - 1 primo - 1 secondo - 1 dessert euro 55

aperitivo-2 antipasti - 2 primi - 1 secondo - 1 dessert euro 65

incluso : acqua,vino,caffè e digestivi

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

ANTIPASTI

- tartare di fassona con robiola di roccaverano e insalata di spinacini
 - insalata russa con flan di taleggio e erbe
 - 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

- 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
 - paniscia novarese
 - risotto toma e nebbiolo

PRIMI paste

- agnolotti piemontesi al sugo d'arrosto
- ravioli di ricotta e spinaci,salsa al parmigiano 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 di cernia co

SECONDI di carne

- brasato al barolo con bruschetta di polenta

- filetto di maiale, salsa al miele e peperoncino, sedano rapa e spinacino
 - suprema di faraona, schiaccia di patate e bietole all'olio
- scamone di manzo, salsa al nebbiolo e patate al tartufo nero

SECONDI di pesce

- pesce spada in graticola, zucchine e salmoriglio
- baccalà con guazzetto alla livornese e patate
- filetto di salmone, crosta di erbe e finocchi

DESSERT

- 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

TORTE EVENTI + 3,5 euro p.p.

- mousse al fondente, sable al cacao, lamponi e glassa
- 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

AGGIUNTE EXTRA BUFFET ANTIPASTI

- **Angolo del pescatore** (insalata di mare, carpacci di pesce vari: tonno, branzino, ricciola, crudite' di mare: fasolari, ostriche e tartufi) + 5 euro p.p.

Con crudo di crostacei di Mazara del Vallo + 6 euro p.p.

- **Angolo del sushi** + 5 euro p.p.
- **BBQ di carne** (entrecote di manzo, pollo, pancetta fresca, salsiccia e costolette d'agnello) + 6 euro p.p.
- **BBQ di pesce** (branzino, tonno, pesce spada, seppie, gamberi) + 7 euro p.p.
Aggiunta di astice + 5 euro p.p.
- **Buffet di dolci** (torte : cheese cake-sacher-bavarese cioccolato e frutti rossi-meringata al limone. Dessert mono porzione : eclair-crostate di frutta fresca-sable' al cocco e cioccolato fondente 62% -tiramisu', affettati di frutta) + 4 euro p.p.

AGGIUNTE EXTRA ANTIPASTI IMPIATTATI

- granchio reale, stracciatella, erbe e dressing alla soia e sesamo + 10 euro p.p.

- Insalata di astice alla catalana con misticanze + 10 euro p.p.

AGGIUNTE EXTRA PRIMI

- risotto con pesto di rucola e fricasea di astice + 4 euro p.p.
- risotto alla vaniglia, limone e gamberi rossi di mazara del vallo + 3 euro p.p.

AGGIUNTE EXTRA SECONDI

- tamburello di vitello alla senape, cicoria e pure di cavolfiori + 5 euro p.p.
- filetto di manzo, soffice di patate e tartufo nero + 6 euro p.p.
- filetto di branzino da amo, patate alle olive e spinaci saltati + 12 euro p.p.