



Aperitivo

On Attend Les Invité
Spumante Pinot Nero Rosé

Cocktail alla Frutta
Acqua

Savarin al nero di seppia con crema di formaggio
spada affumicato e lampone
Sfere di parmigiano con tartare di gambero
Panna cotta al tonno con julienne di zucchine

Servizio Placé

Primi
a scelta tra

Ravioli di cipolle caramellate con fonduta di
taleggio, granella di pistacchio e mirtillo rosso
essiccato

Risotto al Castelmagno con nocciole tostate

Ravioli di prosciutto di Parma, funghi porcini e
parmigiano conditi con burro fuso e pioggia di
parmigiano

Secondi
a scelta tra:

Filetto di manzo irlandese alla Wellington

Ganassino di maiale con crema di patate all'olio,
spinacini al burro e riccioli di porro fritti

Filetto di branzino in crosta di patate e mandorle
con crema di finocchio all'arancia

Dessert

Buffet di piccola pasticceria
Torta di castagne
Bicchierini dello chef

Amari Locali

€ 70 + IVA, minimo 10 ps, vini esclusi