

*Menù
Eventi*

2022

Menù Corsaro

Pinzimonio di Verdure alla Perla

Cuore di Bresaola con Caprino Fresco

Culatello di Parma guarnito

Marlin Affumicato con Grana e Salsa Andalusia

Cappe Sante Cozze e Gamberoni Gratinati

Pepata di Cozze

Vongole in Guazzetto

Paccheri di Gagniano all'astice

Tagliatelle Fatte in Casa con Fonduta e Tarfuto

Grigliata Mista di Mare della Casa

Patate Fritte

Sorbetto al Limone

Fricandò Vitello al Pepe Verde

Broccoli Gratinati

Fragole con Gelato

Torta a Scelta in Forma Classica:

Crostata di Frutta O Frutta Pan di Spagna

Chantilly O Chantilly Fragole

Tartufata con Cioccolato Bianco O Nero

Vini Bianchi e Rossi Selezionati (1 Bottiglia ogni 4 Persone)

Acqua Naturale e Gasata

Spumante - Caffè e Limoncino

€ 60,00 a persona



Menù Sirenetta

Scegli tra 5 Antipasti:

San Daniele con Ananas e Avocado
Cuori di Sedano al Gorgonzola
Mozzarella di Bufala in pepata con Pachino Gialli
Bresaola con Rucola e Scaglie di Reggiano
Cappesante Grattinate alle Erbette
Cozze Verdi al Forno con Sesamo
Polipo Tiepido e Patate

Scegli tra 2 Primi Piatti:

Spaghetti alla Perla
Risotto con Code di Scampi e Punte di Asparagi
Risotto al Castelmagno
Risotto ai Funghi Porcini

Scegli tra 1 Secondo di Mare:

Spiedini di Pesce Misto
Spiedino di Gamberoni
Grigliata Mista di Tranci
Trancio di Tonno Rosso al Sesamo

Sorbetto al Limone

Scegli tra 1 Secondo di Terra:

Nodino di Vitello alla Valdostana (*Crema di funghi e Fontina*)
Cosciotto di Maialino Tagliato in Sala
Medaglioni ai Funghi Freschi
Manzo Brasato con Polenta

Contorni di Stagione

Torta a Scelta in Forma Classica:

Crostata di Frutta O Frutta Pan di Spagna
Chantilly O Chantilly Fragole
Tartufata con Cioccolato Bianco O Nero

Vini Bianchi e Rossi Selezionati (1 Bottiglia ogni 4 Persone)

Acqua Naturale e Gasata
Spumante - Caffè e Limoncino

€ 40,00 a persona

Menù Pesce Palla

Scegli tra 5 Antipasti:

Bruschetta Catalana (*Prosciutto Crudo - Pomodoro*)
Prosciutti Misti della Val Vigezzo con Tomini al Verde e Peperoni in Bagna Cauda
Pomodorini Secchi Aromatici
Insalatina di Farro con Verdure
Peperoni Scottati alla Spagnola (*Grigliati con Salsa all'Aglio*)
Polipo tiepido alla ligure
Cozze e capesante gratinate alla Perla

Scegli tra 2 Primi Piatti:

Risotto con Porri e Castelmagno
Tagliatelle Fatte in Casa ai Funghi Porcini
Pennette con Granchio Dentellato Fresco
Trenette al Pesto Marino

Scegli tra 1 Secondo di Mare:

Trancio di Pesce Spada alla Grenoblese
Filetto di Orata alle Mandorle
Cuore di Filetto di San Pietro con Sesamo e Pistacchi
Fritto Misto alla Perla
Spadellate di manzocole di Sicilia con aglio e olio

Sorbetto al Limone

Scegli tra 1 Secondo di Terra:

Controfiletto di Bue in Crosta
Sella di Vitello alla Principe di Orloff
(*Avvolta nel Lardo Croccante con S. al Tartufo & Cognac*)
Filetto di Manzo alla Roberspier
(*Fettine di Manzo Cotte a Vista, con Aggiunta di Aglio, Rosmarino & Sale Grosso*)
Stracotto di Bue al Barolo con Pere e Mirtilli

Contorni di Stagione

Torta a Scelta in Forma Classica:

Crostata di Frutta O Frutta Pan di Spagna
Chantilly O Chantilly Fragole
Tartufata Con Cioccolato Bianco O Nero

Vini Bianchi e Rossi Selezionati (1 Bottiglia ogni 4 Persone)
Acqua Naturale e Gasata
Spumante - Caffè e Limoncino

Menù Onda

Scegli tra 5 Antipasti:

Prosciutto Crudo e Melone
Bresaola con Caprino e Pepe Rosa
Speck del Tirolo
Carne Cruda all'Albese
Crostoni con Paté di Fegato
Insalata di Mare
Alicine al Limone
Cozze alla Marinara

Scegli tra 2 Primi Piatti:

Risottino con Porcini
Crespelle alla Valdostana o al Salmone
Tortelloni al Sugo d'Anatra
Cavatelli Fatti in Casa con Burrata

Scegli tra 1 Secondo:

Filetto di Branzino alla Genovese con Pomodorini
Fritto Misto di Mare
Trancio di Salmone alle Erbe
Reale di Vitello Glassato
Filettini di Vitello alla Prussina
(Sugo Carne - Funghi - Pepe Verde -Noci)

Contorni di Stagione

Torta a Scelta in Forma Classica:

Crostata di Frutta O Frutta Pan di Spagna
Chantilly O Chantilly Fragole
Tartufata con Cioccolato Bianco O Nero

Vini Bianchi e Rossi Selezionati (1 Bottiglia ogni 4 Persone)

Acqua Naturale e Gasata
Spumante - Caffè e Limoncino

€ 40,00 a persona



Menù Piemontese

Salame Della Duja Con Crostoni E Burro
Affettati Misti Con Toma Della Malga
Cotechino Salsiccia In Umido Con Funghi
Peperoni In Bagna Cauda
Foiolo con Fagioli

Scegli tra 2 Primi Piatti:

Risotto Ai Funghi
Gnocchi Di Patate Al Gorgonzola
Pasta E Fagioli Delle Langhe

Scegli tra 1 Secondo:

Stufato Di Asino Con Polenta
Fritto Misto Piemontese
Bolliti Misti (In Stagione)
Arrosti Misti

Contorni di Stagione

Torta a Scelta in Forma Classica:

Crostata di Frutta O Frutta Pan di Spagna
Chantilly O Chantilly Fragole
Tartufata con Cioccolato Bianco O Nero

Vini Bianchi e Rossi Selezionati (1 Bottiglia ogni 4 Persone)

Acqua Naturale e Gasata
Spumante - Caffè e Limoncino

€ 45,00 a persona



Menù Baby

4 - 11 ANNI

Affettato

Lasagna O Pasta al Pomodoro

Cotoletta Impanata

Patate Fritte

Bibita

Torta

Gadget

€ 25,00

- Aperitivo Della Casa cad. € 3.00
- Stampa Menù Personalizzata cad. € 3.00
- Statuetta Per Torte € 25.00
- Torte di Cakedesign Su Richiesta
- Supplementi Gusti e Forme Torte Su Richiesta

RENDI LA TUA FESTA ANCORA PIÙ SPECIALE

- Confettata: 3 gusti 3 kg + cartellini + sacchetti + vasi € 190.00
- Caramellata 3/5 tipi di caramelle € 150.00
- Nome di Polistirolo + Confetti € 50.00
- Cioccolato & Rhum € 8.00 a persona (min. 50 pers.)
- Allestimento Tavoli Bomboniere e O Confettata € 50.00
- Bomboniere Enogastronomiche a partire da € 4.00 a € 16.00
- *Preparati Per Cioccolata, Candele, Tisane, Sali Del Mondo,*
- *Preparato Per Liquori, Pancake e Biscotti*
- Bomboniera Oliera Artigianale a partire da € 19.00.- A € 27.00
- Gin da 100 ml a partire da € 9.00

Le nostre sale saranno a disposizione:

fino alle ore 17.00 per servizio di pranzo / fino alle ore 24.00 per servizio di cena

Superata l'ora prevista verrà applicato un supplemento di € 50,00 all'ora

Vi aspettiamo per visionare la location e le nostre sale, saremo a vostra completa disposizione per tutte le informazioni.

