

MENÙ AZIENDALE PROMOZIONALE 2023

PRANZO o CENA

Antipasto

Fagottino di pasta sfoglia con broccolo fiolaro e speck d'anatra
accompagnato su una crema pasticcera salata allo zafferano

Primi piatti

Cappellacci di produzione propria ripieni alla zucca arrosto
su crema di taleggio, polvere di amaretto e guanciale croccante

Risotto al radicchio tardivo con fonduta di castelmagno,
vino rosso e noci tostate

Secondo piatto

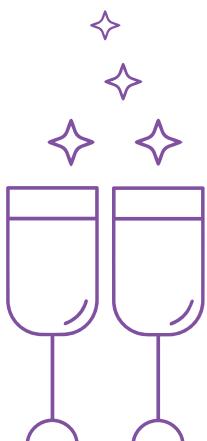
Mezzo stinco di maiale al forno con patate mascé, castagne e verze

Dessert

Semifreddo al torroncino su crema allo zabaione

€ 45,00 a persona

Vino in bottiglia bianco e rosso, acque e caffè inclusi



MENÙ AZIENDALE PROMOZIONALE 2023

PRANZO o CENA

Aperitivo

Prosecco Villa I Pini, Spritz Aperol e/o Campari e Analcolico alla frutta

Finger Food

Tartare di manzo con chiodini sott'olio di nostra produzione

Tartare di salmone con panna alla senape e ravanelli

Polpettina di castagne porto e fichi glassati

Coda di gambero in saor di cipolle rosse

Carne salada pecorino e lamponi

Primo piatto

Risotto con crema di zucca arrosto, fondata al pecorino,
mandorle tostate e porro bruciato

Secondo

Guancetta di maialino brasata con vino rosso e frutti di bosco,
patate mascè e selezione di verdure di stagione

Dessert

Millefoglie alle fragole

€ 50,00 a persona

Vino in bottiglia bianco e rosso, acque e caffè inclusi

