

Cocktail di benvenuto " In Terrazza"

Spumante 'Pinot Nero in purezza

Cocktail Analcolico

Chips di riso al nero di seppia e cocco

Cannolo di sfoglia farcito al salmone, le sue uova ed erbe

Provette di pomodoro fresco e burrata di fattoria

Salsiccia cruda e avocado e fragole e pane a lievito madre

Gnocco fritto con prosciutto crudo Marco D'Oggiono Riserva

Gorgonzola al cucchiaio con arancia candita da noi

Crocante di parmigiano e pere

Menù

Risotto, zucchine, lamponi, pepe di Sìchuān ed olio extravergine d'oliva

O

Risotto ai funghi di stagione profumato alle erbe di campo

Raviolo allo stracotto di manzo brodetto di sedano rapa,
barbabietola e parmigiano 36 mesi

Manzo all'olio 'carne scelta piemontese' involtini di melanzana
affumicata, ruta, e patata al burro

Non è un Acquario ma un fritto di mare
(calamari, gamberi ed alici del mar mediterraneo)

Torta Nuziale a piani di nostra produzione (da scegliere il gusto)

Caffè

Vini:

Cortese oltre po' Pavese Bianco

Buttafuoco 2020 Rosso

Moscato d'Asti Rizzi

**Questa è una bozza di menù, può essere variato e
comunque seguirà
la stagionalità delle piante**