



Proposta Menu Cerimonia

Aperitivo di benvenuto, bollicine e sfiziosità

Flan di zucchine con crema di parmigiano stravecchio

Insalatina di riso rosso Hermes con toma noci e pere

Quiche taleggio radicchio e porri

**

Un risotto a scelta dalla nostra carta

**

Bocconcini di fassone all'Arneis e timo

oppure

Lonza arrosto profumata al ginepro

con patate al forno o polenta biologica

**

Torta di pere e cioccolato

oppure

sorbetto naturale alla frutta

**

Vini

Magnum di Chardonnay brut Vallerenza Terredavino

Barbera e Cortese del Monferrato

dalla botte Az. F.lli Natta (1 lt. ogni 4 persone)

Moscato d'Asti o Malvasia di Catorzo

Acqua, bibite, succhi e caffè

Prezzo a persona € 29.00

Menù bimbi fino agli 8 anni € 15.00:

prosciutto cotto senza polifosfati , risotto e dolce