



## **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 di taleggio radicchio e porri

Mocetta delle nostre Fassone con focaccina di riso nero

\*\*

Carnaroli con erbette profumate

mantecato alla crema di parmigiano

Pasta fresca artigianale con ragù di Fassona

o alle verdure di stagione

\*\*

Bocconcini di fassone all'arneis o barbera d'Asti  
oppure

Filetto di maialino alle prugne  
con patate al forno e spinaci alle mandorle

\*\*

Torta di pere e cioccolato e cialdina di riso  
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 € 32.00**

**Menù bimbi fino agli 8 anni € 15.00:**

prosciutto cotto senza polifosfati , risotto e dolce