



Proposta Menu Cerimonia

Aperitivo di benvenuto, bollicine e sfiziosità

Focaccina di Venere con battuto di lardo alle erbe

Quiche di taleggio radicchio e porri

Frittatine alle erbe

Insalatina di riso rosso Hermes

La mocetta ed il salamino delle nostre Fassone

Tome delle nostre valli con confettura

Acciughe al verde

**

Un risotto a scelta dalla nostra carta

Pasta fresca artigianale con ragù di Fassona
o alle verdure di stagione

**

Stracotto di Fassone all' Arneis

oppure

Filetto di maialino alle prugne

con contorno di stagione o polenta biologica

**

Insalata di frutta di stagione

oppure

sorbetto naturale alla frutta

**

Vini

Magnum di Chardonnay brut Vallerenza Terredavino

Grignolino d'Asti, Barbera d' Asti

e Chardonnay del Piemonte

Az. vitivinicola F.lli Natta

Moscato d' Asti o Malvasia di Casorzo,

Acqua, bibite, succhi, caffè e amaro

Prezzo a persona € 40.00

Menù bimbi fino agli 8 anni € 15.00

prosciutto cotto senza polifosfati , risotto e dolce