

Menù Ricevimento Nuziale D
“Magia Cusiana” € 85

Aperitivo di Benvenuto

Finissima di Spada e carpaccio d'Ananas
Bavaresina Tonno Pomodoro
Salmone Marinato all'Aneto con Pane ai Cereali
Tartare di Chianina mantecata
Involentino di Bresaola con Caprino alle erbe

Carnaroli al Boca , crema Parmigiano Riserva 30 mesi e la sua Cialda
Raviolo di Salmerino con Vellutata al Particella 40 Aneto e Pomodoro Confit

Duo di Pesci di Lago e Mare con flan di Carote e Zenzero

oppure

Tournedos Mignon di Manzo alla Novarese (con gorgonzola)
con i loro contorni

Semifreddo al Gran Marnier con salsa ai Frutti di Bosco

Torta Nuziale

Caffè e correzioni

Vini: *Erbaluce di Caluso DOP*
Barbera Superiore DOCG
Prosecco Superiore extradry
Moscato d'Asti dolce

Aggiunta di una portata principale di pesce:

Duo di Pesci di Lago e Mare con flan di Carote e Zenzero + €8.-

Trancio di Ombrina con quenelle morbida alle Olive taggiasche e velutata all'anice stellato +€ 8.-

Aggiunta di una portata principale di carne

Carrè di Vitello a bassa temperatura al Latte e Alloro +€7.-

Tournedos di Manzo alla Novarese + €9.-

Sorbetto a Piacere + €3.

