

“Romeo & Giulietta”

Florida Cocktail
Virgin Colada Cocktail
Spritz Cocktail
Prosecco
Succo d'arancia
Succo di pompelmo
Succo d'ananas
Succo d'Ace

Gran buffet di aperitivi

Il nostro Aperitivo... viene creato offrendo sempre prodotti frutto delle stagioni composto da portate in formato finger food di:

Spuma di foie gras e lamponi
Carpaccio di vitello con germogli di soia
Canape al salame felino
Battuto di fassone e capperi in fiore
Sfere di caprino e pistacchio
Scaglie di reggiano
Pesce Spada al frutto della passione
Frappé di verdura e crudo di tonno
Salmone marinato, crema di piselli e yogurt
Pesce di lago in carpione
Crudo di branzino e pomodoro fresco
Pinzimonio al balsamico
Centrifuga di sedano e mela
Tempura di fiori di zucca o acacia o sambuco (a seconda della stagione)
Tempura di carciofi o porcini o cipolla (a seconda della stagione)
Semolino dolce
Biscotti ai semi di papavero
Muffin alle olive
Mozzarella in carrozza
Bigné al formaggio
Croque monsieur

La fantasia dei nostri Chef renderà il Vostro Evento unico ed indimenticabile

Menu

Ravioli di salmerino e asparagi con crema di bufala

Risotto al prosecco, pere e maggiorana

Sorbetto al pompelmo rosa

Sella di vitello alle erbe e verdure fondenti

Cialda ai frutti di bosco, zabaione all'arancio

Torta di Nozze

Caffè

Roero Arneis - Marsaglia
Dolcetto Traversa – Biotipico – Traversa
Moscato d'Asti DOC – Biotipico - Traversa
Prosecco Vèrv DOC - Andreola



“Renzo & Lucia”

Florida Cocktail
Virgin Colada Cocktail
Spritz Cocktail
Prosecco
Succo d'arancia
Succo di pompelmo
Succo d'ananas
Succo d'Ace

Grand buffet di aperitivi

Il nostro Aperitivo... viene creato offrendo sempre prodotti frutto delle stagioni ed è composto da portate in formato finger food di:

Spuma di foie gras e lamponi
Carpaccio di vitello con germogli di soia
Canape al salame felino
Battuto di fassone e capperi in fiore
Sfere di caprino e pistacchio
Scaglie di reggiano
Pesce Spada al frutto della passione
Frappè di verdura e crudo di tonno
Salmone marinato, crema di piselli e yogurt
Pesce di lago in carpione
Crudo di branzino e pomodoro fresco
Pinzimonio al balsamico
Centrifuga di sedano e mela
Tempura di fiori di zucca o acacia o sambuco (a seconda della stagione)
Tempura di carciofi o porcini o cipolla (a seconda della stagione)
Semolino dolce
Biscotti ai semi di papavero
Muffin alle olive
Mozzarella in carrozza
Bigné al formaggio
Croque monsieur

La fantasia dei nostri Chef renderà il Vostro Evento unico ed indimenticabile

Menu

Risotto all'ortica, trota salmonata e guanciaie

Ravioli ripieni di melanzane, formaggio fresco di capra e ragù di verdure

Rombo all'uva bianca, prosecco e spinaci novelli

Granita all'anguria

Filetto di vitello in crosta di pistacchi, salsa madera e patate mascotte

Tris di sorbetti (mirtillo, fragola e lampone)

Torta di Nozze

Caffè

Roero Arneis - Marsaglia
Barbera d'Alba DOC – Traversa – La Burdinota
Moscato d'Asti DOC – Biotipico - Traversa
Prosecco Vèrv DOC - Andreola



“Lancillotto & Ginevra”

Florida Cocktail
Virgin Colada Cocktail
Spritz Cocktail
Prosecco
Succo d'arancia
Succo di pompelmo
Succo d'ananas
Succo d'Ace

Grand buffet di aperitivi

Il nostro Aperitivo... viene creato offrendo sempre prodotti frutto delle stagioni ed è composto da portate in formato finger food di:

Spuma di foie gras e lamponi
Carpaccio di vitello con germogli di soia
Canape al salame felino
Battuto di fassone e capperi in fiore
Sfere di caprino e pistacchio
Scaglie di reggiano
Pesce Spada al frutto della passione
Frappè di verdura e crudo di tonno
Salmone marinato, crema di piselli e yogurt
Pesce di lago in carpione
Crudo di branzino e pomodoro fresco
Pinzimonio al balsamico
Centrifuga di sedano e mela
Tempura di fiori di zucca o acacia o sambuco (a seconda della stagione)
Tempura di carciofi o porcini o cipolla (a seconda della stagione)
Semolino dolce
Biscotti ai semi di papavero
Muffin alle olive
Mozzarella in carrozza
Bigné al formaggio
Croque monsieur

Crudo di Parma e salame felino al taglio
Salmerino di monte marinato alla camomilla
Gelatina di frutti di bosco e anatra marinata al sedano
Funghi galletti e crema di zucca
Arancini di riso
Fritto di acquadelle

La fantasia dei nostri Chef renderà il Vostro Evento unico ed indimenticabile.

Menu

Risotto alle pesche (in stagione) e branzino di lenza all'erba cedrina

Tortelli ripieni al crudo di Parma, brie su crema di zucca

Luccio Perca alle mandorle, patate saltate

Sorbetto al limone

Carrè di maialino da latte laccato al miele d'acacia, semolino dolce all'arancio

Semifreddo di mascarpone e fragole all'aceto balsamico tradizionale

Torta di Nozze

Caffè

Roero Arneis - Marsaglia
Barbera d'Alba DOC – Traversa – La Burdinota
Moscato d'Asti DOC – Biotipico - Traversa
Prosecco Vèrv DOC - Andreola



“Tristano & Isotta”

Florida Cocktail
Virgin Colada Cocktail
Spritz Cocktail
Prosecco
Succo d'arancia
Succo di pompelmo
Succo d'ananas
Succo d'Ace

Grand buffet di aperitivi

Il nostro Aperitivo... viene creato offrendo sempre prodotti frutto delle stagioni ed è composto da portate in formato finger food di:

Spuma di foie gras e lamponi
Carpaccio di vitello con germogli di soia
Canape al salame felino
Battuto di fassone e capperi in fiore
Sfere di caprino e pistacchio
Scaglie di reggiano
Pesce Spada al frutto della passione
Frappè di verdura e crudo di tonno
Salmone marinato, crema di piselli e yogurt
Pesce di lago in carpione
Crudo di branzino e pomodoro fresco
Pinzimonio al balsamico
Centrifuga di sedano e mela
Tempura di fiori di zucca o acacia o sambuco (a seconda della stagione)
Tempura di carciofi o porcini o cipolla (a seconda della stagione)
Semolino dolce
Biscotti ai semi di papavero
Muffin alle olive
Mozzarella in carrozza
Bigné al formaggio
Croque monsieur

Crudo di Parma e salame felino al taglio
Salmerino di monte marinato alla camomilla
Gelatina di frutti di bosco e anatra marinata al sedano
Funghi galletti e crema di zucca
Arancini di riso
Fritto di acquadelle

La fantasia dei nostri Chef renderà il Vostro Evento unico ed indimenticabile.

Menu

Risotto all' astice mantecato al pesto di basilico

Ravioli del Plin ai tre arrosti

Orata di lenza e guazzetto di vongole veraci

Sorbetto alla mela verde e sedano

Filetto di fassone al timo, riduzione al balsamico e patate gratinate

Savaren al limoncello e timo con fragoline di bosco

Torta di Nozze

Caffè

Gavi Pàlas – Michele Chiarlo
Nebbiolo Bocciole – Cà Nova
Moscato d'Asti DOC – Biotipico - Traversa
Prosecco Vèrv DOC - Andreola



“Dante & Beatrice”

Florida Cocktail
Virgin Colada Cocktail
Spritz Cocktail
Prosecco
Succo d'arancia
Succo di pompelmo
Succo d'ananas
Succo d'Ace

Grand buffet di aperitivi

Il nostro Aperitivo... viene creato offrendo sempre prodotti frutto delle stagioni ed è composto da portate in formato finger food di:

Spuma di foie gras e lamponi
Carpaccio di vitello con germogli di soia
Canape al salame felino
Battuto di fassone e capperi in fiore
Sfere di caprino e pistacchio
Scaglie di reggiano
Pesce Spada al frutto della passione
Frappè di verdura e crudo di tonno
Salmone marinato, crema di piselli e yogurt
Pesce di lago in carpione
Crudo di branzino e pomodoro fresco
Pinzimonio al balsamico
Centrifuga di sedano e mela
Tempura di fiori di zucca o acacia o sambuco (a seconda della stagione)
Tempura di carciofi o porcini o cipolla (a seconda della stagione)
Semolino dolce
Biscotti ai semi di papavero
Muffin alle olive
Mozzarella in carrozza
Bignè al formaggio
Croque monsieur

Crudo di Parma e salame felino al taglio
Salmerino di monte marinato alla camomilla
Gelatina di frutti di bosco e anatra marinata al sedano
Funghi galletti e crema di zucca
Arancini di riso
Fritto di acquadelle

La fantasia dei nostri Chef renderà il Vostro Evento unico ed indimenticabile

Menu

Insalata d'astice blu alla catalana e crema di piselli

Tortelli ripieni di gamberi rossi, fiori e crema di zucchine profumata alla menta

Risotto al cedro di Cannero e Castelmagno

Sorbetto al frutto della passione

Filetto di vitello e scaloppa di foie gras e salsa al Calvados, carpaccio di patate

... Gran buffet di Golosità

Bignè chantilly, Bignè al cioccolato, Fiamme
Tartellette di frutta, Sfogliatine di mele
Creme bruciate, Tiramisù, Bavarese alla frutta e con gelato
Zabaione freddo al moscato e amarene, Mousse al caffè e Torta al cioccolato (brownies)
Torta di Nozze
Caffè

Gavi Pàlas – Michele Chiarlo
Nebbiolo Boccioło – Cà Nova
Moscato d'Asti DOC – Biotipico Traversa
Cà del Bosco – Franciacorta



“Otello & Desdemona”

Florida Cocktail
Virgin Colada Cocktail
Spritz Cocktail
Prosecco
Succo d'arancia
Succo di pompelmo
Succo d'ananas
Succo d'Ace

Grand buffet di aperitivi

Il nostro Aperitivo... viene creato offrendo sempre prodotti frutto delle stagioni ed è composto da portate in formato finger food di:

Spuma di foie gras e lamponi
Carpaccio di vitello con germogli di soia
Canape al salame felino
Battuto di fassone e capperi in fiore
Sfere di caprino e pistacchio
Scaglie di reggiano
Pesce Spada al frutto della passione
Frappè di verdura e crudo di tonno
Salmone marinato, crema di piselli e yogurt
Pesce di lago in carpione
Crudo di branzino e pomodoro fresco
Pinzimonio al balsamico
Centrifuga di sedano e mela
Tempura di fiori di zucca o acacia o sambuco (a seconda della stagione)
Tempura di carciofi o porcini o cipolla (a seconda della stagione)
Semolino dolce
Biscotti ai semi di papavero
Muffin alle olive
Mozzarella in carrozza
Bigné al formaggio
Croque monsieur

Crudo di Parma e salame felino al taglio
Salmerino di monte marinato alla camomilla
Gelatina di frutti di bosco e anatra marinata al sedano
Funghi galletti e crema di zucca
Arancini di riso
Fritto di acquadelle

Insalata di funghi porcini o carciofi con scaglie di reggiano
Sushi sashimi
Ostriche
Scampi al sesamo

La fantasia dei nostri Chef renderà il Vostro Evento unico ed indimenticabile

Menu

Terrina di foie gras, pan dolce alla fava di cacao e albicocche (in stagione) o fichi

Risotto con scampi, zucca e i suoi fiori

Agnolotti ripieni di salsiccia piemontese e crema di cipollotti

Sorbetto all'arancia e carota

Astice blu al burro montato e vaniglia di Tahiti, rosti di patate e mela

... Gran buffet di Golosità

Bigné chantilly, Bigné al cioccolato, Fiamme
Tartellette di frutta, Sfogliatine di mele
Creme bruciate, Tiramisù, Bavarese alla frutta e con gelato
Zabaione freddo al moscato e amarene, Mousse al caffè e Torta al cioccolato (brownies)
Torta di Nozze
Caffè

Gavi Pàlas – Michele Chiarlo
Nebbiolo Boccioło – Cà Nova
Moscato d'Asti Doc – Biotipico Traversa
Cà del Bosco – Franciacorta





Ed ancora...

Carrello di formaggi tipici e composte assortite
Pane di nostra produzione con lievito naturale e farina biologica
Grissini stirati a mano di nostra produzione all'origano o sesamo con farina biologica
Wedding Cake escluse decorazioni floreali con quotazione a richiesta.
Friandises e cioccolatini
Buffet di dolci
Carrello di liquori

Vini dalla nostra carta "Villa Aminta" – oltre 450 etichette compresi gli Champagne

Selezione di vini alternativi da quotare su richiesta

Bianchi

Chardonnay Bertü – Albino Rocca
Erbaluce La Rustia - Orsolani
Arneis Terre Alfieri – Pescaja
Savignon Parusso - Langhe

Rossi

Dolcetto d'Alba Colombé – Renato Ratti
Agamium Colline Novaresi – Antichi vigneti di Cantalupo
Barbera il Soliter - Pescaja

Spumanti

Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry "Dirupo
Prosecco di Valdobbiadene Superiore di Cartizze