

MENU NOZZE

- **Proposta N° 1:**

***Carpaccio di polpo con patate mantecate affumicate di Bisalta,
tartufo nero e crema di rucola***

Risotto mantecato all'astice blu

***Filetto di vitello cotto a bassa temperatura
con salsa alla santoreggia, patate arrosto e caponata***

Mousse allo champagne con coulis di fragole

***Torta nuziale a scelta
(torta Royal, St. Honoré, millefoglie con fragoline di bosco,
crostate di frutta o gianduia)***

Caffè e petit four

Costo: € 88,00 per persona, bevande escluse

• **Proposta N° 2:**

Risotto agli asparagi e crudo di gamberi viola

***Ravioli di foie gras
su crema di mele e pomodori confit***

***Pesce di mare pescato con patate arrosto
e giardinetto di verdure***

***Crema leggera al cocco
su dadolata di ananas al rum***

***Torta nuziale a scelta
(torta Royal, St. Honoré, millefoglie con fragoline di bosco,
crostate di frutta o gianduia)***

Caffè e petit four

Costo: € 92,00 per persona, bevande escluse

• **Proposta N° 3:**

***Composta di astice con patate, avocado
e maionesi vegetali***

Gnocchi di patate rosse con ragoût di crostacei e pesci

***Cappellotti di acqua e farina
con cacio di Pienza e tartufo nero***

***Scaloppa di branzino selvaggio “Beaulieu”
con patate arrosto***

***Mousse alla nocciola del Piemonte IGP
con cuore liquido al cioccolato***

***Torta nuziale a scelta
(torta Royal, St. Honoré, millefoglie con fragoline di bosco,
crostate di frutta o gianduia)***

Caffè e petit four

Costo: € 99,00 per persona, bevande escluse