

Menù di Gala

Menù #1

Entrée di benvenuto e flûte di Franciacorta

Antipasti

Duetto fassone

Magatello di manzo in salsa tonnata in salsa tonnata

Battuta di fassone con burrata campana e pistacchi di Bronte

&

Bauletto di frolla salata ai carciofi su fonduta al taleggio e nota croccante

Primo

Risotto al tartufo nero pregiato e straciatella di bufala campana

oppure

Cappellacci di faraona fatti a mano su crema al reggiano e burro nocciola

Secondo

Brasato di manzo al nebbiolo con purea di sedano rapa

Tris di dolci

Bonet della tradizione – Raviolo d'ananas – cheesecake ai frutti di bosco

€ 50 a persona

Inclusi acqua, vini DOC in abbinamento, caffè e digestivi,

bollicine dolci e secche



Menù di Gala

Menù #2

Entrée di benvenuto e flûte di Franciacorta

Antipasto

Battuta di manzo fassone con uovo poché croccante
&
Capunet canavesano in pasta sfoglia

Primo

Ravioli delle Langhe al sugo d'arrostò
Oppure
Risotto al Castelmagno con salsiccia di Bra

Secondo

Filetto di manzo fassone alla torinese in crosta di rubatà
con parmentier di patate e spinacini freschi saltati

Dessert

Delizia al cioccolato del Brasile con gelato alla vaniglia

€ 50 a persona

*compresi acqua, vini DOC in abbinamento, caffè e digestivi
bollicine dolce e secche*





ANTICAZECCA

R I S T O R A N T E

Menù di Gala

Menù #3

Entrée benvenuto con flûte di Franciacorta

Antipasto

Insalata di gamberoni argentini e crudités di carciofi con grana padano
&
Millefoglie di polipo e patate ai profumi del Mediterraneo

Primo

Risotto ai funghi porcini e capesante dell'Atlantico
oppure
Maccheroncini all'uovo con gamberoni argentini, carciofi e nota croccante

Secondo

Filetto di salmone al forno in crosta di pistacchio
con parmentier di patate e nido di spinacino fresco

Tris di dolci

Bonnet della tradizione – Raviolo d'ananas – cheesecake ai frutti di bosco

€ 55 a persona

Compresi acqua, vini in abbinamento, caffè e digestivi, bollicine dolci e secche



Menù di Gala

Menù #4

Entrée benvenuto con flûte di Franciacorta

Antipasti

Tartare di tonno pinne gialle alle erbe mediterranee e olio extra vergine

&

Polpo grigliato su salsa ai pomodori confit e burrata campana

Primo

Ravioli fatti in casa al nero di seppia ripieni ai frutti di mare
con concassè di pomodoro e basilico fresco

Secondo

Trancio di tonno pinne gialle scottato in crosta di sesamo
su letto di songino e pomodori datterino

oppure

Frittura di calamari e gamberoni argentini con verdure di stagione in pastella

Tris di dolci

Bonnet della tradizione – Raviolo d'ananas – cheesecake ai frutti di bosco

€ 60 a persona

Compresi acqua, vini in abbinamento, caffè e digestivi, bollicine dolci e secche

