

Componete il menù del vostro Matrimonio

PROPOSTA 1

Aperitivo
2 antipasti
2 primi piatti
1 secondo piatto
Torta

€ 115

PROPOSTA 2

Aperitivo
2 antipasti
2 primi piatti
2 secondi piatti
Torta

€ 125

Tutte le proposte includono le bevande
(acqua, caffè e vino - nella misura di 1 bottiglia ogni 3 persone).

Per integrazioni al menù, fare riferimento a pag. 3

Si richiede caparra del 20% al momento della prenotazione.
È necessaria la conferma del numero definitivo entro 3 giorni dall'evento. Il numero dei coperti comunicati
verrà totalmente addebitato.

l'Aperitivo

Spumante & cocktail analcolico + 5 fingers a scelta dalla lista:

Bon bon di parmigiano

Tartelletta di calamaro

Baccalà in tempura e marmellata di cipolle

Pan brioche con lingotto di battuta di Fassone piemontese

Tagliere di salumi

Selezione di formaggi

Mini hamburger de "La Corte"

Antipasti a scelta

Gazpacho, burrata, gamberi e pane croccante

Come una parmigiana di melanzane

Pesce spada, finocchio e arancia

Battuta di Fassone piemontese all'olio evo con scaglie di latteria e salsa al prezzemolo

Primi piatti a scelta

Raviolo di barbabietola, riduzione al vino bianco ed erba cipollina

Quadretto, salsa di datterino giallo arrosto e tè nero affumicato

Fusilloro all'acqua di pomodoro, gamberi e burrata

Risotto, ragù di cortile, sedano rapa e liquirizia

Secondi piatti a scelta

Rana pescatrice, fagiolo cannellino e aceto balsamico

Ricciola, zucchina gialla e salsa scapece

Coniglio nostrano, insalata estiva, pesche e nocciole

Manzo, millefoglie di patata e peperone crusco



Torte fatte in casa

La torta de “La Corte” (pasta sfoglia, pan di spagna, crema chantilly allo zabaione)

Meringata con marroni, noci e cioccolato

Chantilly classica

Chantilly alla frutta

Crostata di frutta fresca

In aggiunta, il Sorbetto

€ 5

In aggiunta, la Piccola Pasticceria

€ 6

Cocktail e Amari

Su richiesta