

Componi il menù per la tua cerimonia

PROPOSTA 1

1 antipasto
1 primo piatto
1 secondo piatto
Torta

€ 75

PROPOSTA 2

1 antipasto
2 primi piatti
1 secondo piatto
Torta

€ 85

PROPOSTA 3

2 antipasti
2 primi piatti
1 secondo piatto
Torta

€ 90

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

Possibilità di aggiungere un aperitivo al costo di € 10 a persona.

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.

Antipasti a scelta

Selezione di salumi con giardiniera (a centro tavola)

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

Flan di bietole selvatiche, fonduta al bitto e tartufo nero

Seppia al verde, il suo nero e spinacino

Guazzetto di polpo e patate con ciliegini gialli e rossi canditi

Primi piatti a scelta

Risotto come un pizzocchero

Straccetti di pasta fresca al ragù di coniglio alla ligure

“CalaCorte” – Calamarata con sugo di pomodoro leggermente piccante, guancialetto croccante e grana Padano 24 mesi

Risotto con frutti di mare e salsa al prezzemolo

Secondi piatti a scelta

Rombo gratinato, fondo bianco al capperone di Pantelleria e misticanza di fine estate

Branzino in crosta di sfoglia con ratatouille di verdure e salsa ai crostacei

Filetto di vitello bardato, broccolo e sambuco

Maialino al punto rosa, morbido di patate e carote dolci/acide

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, l'Aperitivo

Spumante & cocktail analcolico

Pan brioches con lingotto di battuta di Fassone piemontese

Baccalà in tempura e marmellata di cipolle

Caprese al bicchiere

Mini hamburger vegetariano

€ 10