

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

Flan di bietole selvatiche, fonduta di bitto e polvere di tartufo nero

Seppia al verde, il suo nero e spinacino

Rana pescatrice alla cenere, cavoli e patate

Fassone leggermente scottato e colori d'autunno

Primi piatti a scelta

Tortello di zucca, amaretto e grana padano 36 mesi

Risotto, gamberi e castagne

Calamarata al burro di acciuga, conserva di pomodoro e timo limone

Pacchero, topinambur e ragù d'anatra

Secondi piatti a scelta

Ricciola laccata, rape e beurre blanc

Tonno scottato, sesamo nero e finocchio

Cervo, broccolo fioretto e sambuco

Agnello, patata di Martinengo e cipolle rosse alla brace



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