

Componete il menù del vostro Matrimonio

PROPOSTA 1

Aperitivo
2 antipasti
2 primi piatti
1 secondo piatto
Torta

€ 95

PROPOSTA 2

Aperitivo
2 antipasti
2 primi piatti
2 secondi piatti
Torta

€ 105

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

Uovo, agretti, beurre blanc al prezzemolo e sfoglia di patata

Guazzetto di mare, datterino rosso e giallo, pane croccante

Capasanta gratinata al verde di porro

Manzo tataki, fagiolini e bietola

Primi piatti a scelta

Risotto con asparago verde, maggiorana e fonduta di parmigiano

Quadretto Verrigni, salsa alle erbe spontanee, agrì di Valtorta e pepe sechuan

Tortello ripieno di baccalà mantecato, oliva taggiasca e sedano di montagna

Mezzo rigatone, guanciaie, fave e pecorino

Secondi piatti a scelta

Dentice, salsa di pane, finocchio e bottarga

Pesce spada, erbe e salmoriglio

Maialino al punto rosa, morbido di patata e cipollotti

Cervo, cavolo cappuccio e rabarbaro



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