

## “Romeo & Giulietta”

Florida Cocktail  
Virgin Colada Cocktail  
Spritz Cocktail  
Prosecco  
Succo d'arancia  
Succo di pompelmo  
Succo d'ananas  
Succo d'Ace

### Gran buffet di aperitivi

Il nostro Aperitivo... viene creato offrendo sempre prodotti frutto delle stagioni composto da portate in formato finger food di:

Spuma di foie gras e lamponi  
Carpaccio di vitello con germogli di soia  
Canape al salame felino  
Battuto di fassone e capperi in fiore  
Sfere di caprino e pistacchio  
Scaglie di reggiano  
Pesce Spada al frutto della passione  
Frappé di verdura e crudo di tonno  
Salmone marinato, crema di piselli e yogurt  
Pesce di lago in carpione  
Crudo di branzino e pomodoro fresco  
Pinzimonio al balsamico  
Centrifuga di sedano e mela  
Tempura di fiori di zucca o acacia o sambuco (a seconda della stagione)  
Tempura di carciofi o porcini o cipolla (a seconda della stagione)  
Semolino dolce  
Biscotti ai semi di papavero  
Muffin alle olive  
Mozzarella in carrozza  
Bigné al formaggio  
Croque monsieur

**La fantasia dei nostri Chef renderà il Vostro Evento unico ed indimenticabile**

### *Menu*

Ravioli di salmerino e asparagi con crema di bufala

\*\*\*

Risotto al prosecco, pere e maggiorana

\*\*\*

Sorbetto al pompelmo rosa

\*\*\*

Sella di vitello alle erbe e verdure fondenti

\*\*\*

Cialda ai frutti di bosco, zabaione all'arancio

\*\*\*

Torta di Nozze

\*\*\*

Caffè

Roero Arneis - Marsaglia  
Dolcetto Traversa – Biotipico – Traversa  
Moscato d'Asti DOC – Biotipico - Traversa  
Prosecco Vèrv DOC - Andreola



## “Renzo & Lucia”

Florida Cocktail  
Virgin Colada Cocktail  
Spritz Cocktail  
Prosecco  
Succo d'arancia  
Succo di pompelmo  
Succo d'ananas  
Succo d'Ace

### Grand buffet di aperitivi

Il nostro Aperitivo... viene creato offrendo sempre prodotti frutto delle stagioni ed è composto da portate in formato finger food di:

Spuma di foie gras e lamponi  
Carpaccio di vitello con germogli di soia  
Canape al salame felino  
Battuto di fassone e capperi in fiore  
Sfere di caprino e pistacchio  
Scaglie di reggiano  
Pesce Spada al frutto della passione  
Frappè di verdura e crudo di tonno  
Salmone marinato, crema di piselli e yogurt  
Pesce di lago in carpione  
Crudo di branzino e pomodoro fresco  
Pinzimonio al balsamico  
Centrifuga di sedano e mela  
Tempura di fiori di zucca o acacia o sambuco (a seconda della stagione)  
Tempura di carciofi o porcini o cipolla (a seconda della stagione)  
Semolino dolce  
Biscotti ai semi di papavero  
Muffin alle olive  
Mozzarella in carrozza  
Bigné al formaggio  
Croque monsieur

**La fantasia dei nostri Chef renderà il Vostro Evento unico ed indimenticabile**

### Menu

Risotto all'ortica, trota salmonata e guanciaie

\*\*\*

Ravioli ripieni di melanzane, formaggio fresco di capra e ragù di verdure

\*\*\*

Rombo all'uva bianca, prosecco e spinaci novelli

\*\*\*

Granita all'anguria

\*\*\*

Filetto di vitello in crosta di pistacchi, salsa madera e patate mascotte

\*\*\*

Tris di sorbetti (mirtillo, fragola e lampone)

\*\*\*

Torta di Nozze

\*\*\*

Caffè

Roero Arneis - Marsaglia  
Barbera d'Alba DOC – Traversa – La Burdinota  
Moscato d'Asti DOC – Biotipico - Traversa  
Prosecco Vèrv DOC - Andreola



## “Lancillotto & Ginevra”

Florida Cocktail  
Virgin Colada Cocktail  
Spritz Cocktail  
Prosecco  
Succo d’arancia  
Succo di pompelmo  
Succo d’ananas  
Succo d’Ace

### Grand buffet di aperitivi

Il nostro Aperitivo... viene creato offrendo sempre prodotti frutto delle stagioni ed è composto da portate in formato finger food di:

Spuma di foie gras e lamponi  
Carpaccio di vitello con germogli di soia  
Canape al salame felino  
Battuto di fassone e capperi in fiore  
Sfere di caprino e pistacchio  
Scaglie di reggiano  
Pesce Spada al frutto della passione  
Frappè di verdura e crudo di tonno  
Salmone marinato, crema di piselli e yogurt  
Pesce di lago in carpione  
Crudo di branzino e pomodoro fresco  
Pinzimonio al balsamico  
Centrifuga di sedano e mela  
Tempura di fiori di zucca o acacia o sambuco (a seconda della stagione)  
Tempura di carciofi o porcini o cipolla (a seconda della stagione)  
Semolino dolce  
Biscotti ai semi di papavero  
Muffin alle olive  
Mozzarella in carrozza  
Bigné al formaggio  
Croque monsieur  
\*\*\*  
Crudo di Parma e salame felino al taglio  
Salmerino di monte marinato alla camomilla  
Gelatina di frutti di bosco e anatra marinata al sedano  
Funghi galletti e crema di zucca  
Arancini di riso  
Fritto di acquadelle

**La fantasia dei nostri Chef renderà il Vostro Evento unico ed indimenticabile.**

### Menu

Risotto alle pesche (in stagione) e branzino di lenza all’erba cedrina  
\*\*\*  
Tortelli ripieni al crudo di Parma, brie su crema di zucca  
\*\*\*  
Luccio Perca alle mandorle, patate saltate  
\*\*\*  
Sorbetto al limone  
\*\*\*  
Carrè di maialino da latte laccato al miele d’acacia, semolino dolce all’arancio  
\*\*\*  
Semifreddo di mascarpone e fragole all’aceto balsamico tradizionale  
\*\*\*  
Torta di Nozze  
\*\*\*  
Caffè

Roero Arneis - Marsaglia  
Barbera d’Alba DOC – Traversa – La Burdinota  
Moscato d’Asti DOC – Biotipico - Traversa  
Prosecco Vèrv DOC - Andreola



## “Tristano & Isotta”

Florida Cocktail  
Virgin Colada Cocktail  
Spritz Cocktail  
Prosecco  
Succo d'arancia  
Succo di pompelmo  
Succo d'ananas  
Succo d'Ace

### Grand buffet di aperitivi

**Il nostro Aperitivo... viene creato offrendo sempre prodotti frutto delle stagioni ed è composto da portate in formato finger food di:**

Spuma di foie gras e lamponi  
Carpaccio di vitello con germogli di soia  
Canape al salame felino  
Battuto di fassone e capperi in fiore  
Sfere di caprino e pistacchio  
Scaglie di reggiano  
Pesce Spada al frutto della passione  
Frappè di verdura e crudo di tonno  
Salmone marinato, crema di piselli e yogurt  
Pesce di lago in carpione  
Crudo di branzino e pomodoro fresco  
Pinzimonio al balsamico  
Centrifuga di sedano e mela  
Tempura di fiori di zucca o acacia o sambuco (a seconda della stagione)  
Tempura di carciofi o porcini o cipolla (a seconda della stagione)  
Semolino dolce  
Biscotti ai semi di papavero  
Muffin alle olive  
Mozzarella in carrozza  
Bigné al formaggio  
Croque monsieur

\*\*\*

Crudo di Parma e salame felino al taglio  
Salmerino di monte marinato alla camomilla  
Gelatina di frutti di bosco e anatra marinata al sedano  
Funghi galletti e crema di zucca  
Arancini di riso  
Fritto di acquadelle

**La fantasia dei nostri Chef renderà il Vostro Evento unico ed indimenticabile.**

### Menu

Risotto all' astice mantecato al pesto di basilico

\*\*\*

Ravioli del Plin ai tre arrosti

\*\*\*

Orata di lenza e guazzetto di vongole veraci

\*\*\*

Sorbetto alla mela verde e sedano

\*\*\*

Filetto di fassone al timo, riduzione al balsamico e patate gratinate

\*\*\*

Savaren al limoncello e timo con fragoline di bosco

\*\*\*

Torta di Nozze

\*\*\*

Caffè

Gavi Pàlas – Michele Chiarlo  
Nebbiolo Bocciole – Cà Nova  
Moscato d'Asti DOC – Biotipico - Traversa  
Prosecco Vèrv DOC - Andreola



## “Dante & Beatrice”

Florida Cocktail  
Virgin Colada Cocktail  
Spritz Cocktail  
Prosecco  
Succo d'arancia  
Succo di pompelmo  
Succo d'ananas  
Succo d'Ace

### Grand buffet di aperitivi

**Il nostro Aperitivo... viene creato offrendo sempre prodotti frutto delle stagioni ed è composto da portate in formato finger food di:**

Spuma di foie gras e lamponi  
Carpaccio di vitello con germogli di soia  
Canape al salame felino  
Battuto di fassone e capperi in fiore  
Sfere di caprino e pistacchio  
Scaglie di reggiano  
Pesce Spada al frutto della passione  
Frappè di verdura e crudo di tonno  
Salmone marinato, crema di piselli e yogurt  
Pesce di lago in carpione  
Crudo di branzino e pomodoro fresco  
Pinzimonio al balsamico  
Centrifuga di sedano e mela  
Tempura di fiori di zucca o acacia o sambuco (a seconda della stagione)  
Tempura di carciofi o porcini o cipolla (a seconda della stagione)  
Semolino dolce  
Biscotti ai semi di papavero  
Muffin alle olive  
Mozzarella in carrozza  
Bigné al formaggio  
Croque monsieur  
\*\*\*  
Crudo di Parma e salame felino al taglio  
Salmerino di monte marinato alla camomilla  
Gelatina di frutti di bosco e anatra marinata al sedano  
Funghi galletti e crema di zucca  
Arancini di riso  
Fritto di acquadelle

**La fantasia dei nostri Chef renderà il Vostro Evento unico ed indimenticabile**

### Menu

Insalata d'astice blu alla catalana e crema di piselli  
\*\*\*  
Tortelli ripieni di gamberi rossi, fiori e crema di zucchine profumata alla menta  
\*\*\*  
Risotto al cedro di Cannero e Castelmagno  
\*\*\*  
Sorbetto al frutto della passione  
\*\*\*  
Filetto di vitello e scaloppa di foie gras e salsa al Calvados, carpaccio di patate

### ... Gran buffet di Golosità

Bigné chantilly, Bigné al cioccolato, Fiamme  
Tartellette di frutta, Sfogliatine di mele  
Creme bruciate, Tiramisù, Bavarese alla frutta e con gelato  
Zabaione freddo al moscato e amarene, Mousse al caffè e Torta al cioccolato (brownies)  
Torta di Nozze  
Caffè

Gavi Pàlas – Michele Chiarlo  
Nebbiolo Boccioło – Cà Nova  
Moscato d'Asti DOC – Biotipico Traversa  
Cà del Bosco – Franciacorta



## “Otello & Desdemona”

Florida Cocktail  
Virgin Colada Cocktail  
Spritz Cocktail  
Prosecco  
Succo d'arancia  
Succo di pompelmo  
Succo d'ananas  
Succo d'Ace

### Grand buffet di aperitivi

Il nostro Aperitivo... viene creato offrendo sempre prodotti frutto delle stagioni ed è composto da portate in formato finger food di:

Spuma di foie gras e lamponi  
Carpaccio di vitello con germogli di soia  
Canape al salame felino  
Battuto di fassone e capperi in fiore  
Sfere di caprino e pistacchio  
Scaglie di reggiano  
Pesce Spada al frutto della passione  
Frappè di verdura e crudo di tonno  
Salmone marinato, crema di piselli e yogurt  
Pesce di lago in carpione  
Crudo di branzino e pomodoro fresco  
Pinzimonio al balsamico  
Centrifuga di sedano e mela  
Tempura di fiori di zucca o acacia o sambuco (a seconda della stagione)  
Tempura di carciofi o porcini o cipolla (a seconda della stagione)  
Semolino dolce  
Biscotti ai semi di papavero  
Muffin alle olive  
Mozzarella in carrozza  
Bigné al formaggio  
Croque monsieur  
\*\*\*  
Crudo di Parma e salame felino al taglio  
Salmerino di monte marinato alla camomilla  
Gelatina di frutti di bosco e anatra marinata al sedano  
Funghi galletti e crema di zucca  
Arancini di riso  
Fritto di acquadelle  
\*\*\*  
Insalata di funghi porcini o carciofi con scaglie di reggiano  
Sushi sashimi  
Ostriche  
Scampi al sesamo

**La fantasia dei nostri Chef renderà il Vostro Evento unico ed indimenticabile**

### Menu

Terrina di foie gras, pan dolce alla fava di cacao e albicocche (in stagione) o fichi  
\*\*\*  
Risotto con scampi, zucca e i suoi fiori  
\*\*\*  
Agnolotti ripieni di salsiccia piemontese e crema di cipollotti  
\*\*\*  
Sorbetto all'arancia e carota  
\*\*\*  
Astice blu al burro montato e vaniglia di Tahiti, rosti di patate e mela

### ... Gran buffet di Golosità

Bigné chantilly, Bigné al cioccolato, Fiamme  
Tartellette di frutta, Sfogliatine di mele  
Creme bruciate, Tiramisù, Bavarese alla frutta e con gelato  
Zabaione freddo al moscato e amarene, Mousse al caffè e Torta al cioccolato (brownies)  
Torta di Nozze  
Caffè

Gavi Pàlas – Michele Chiarlo  
Nebbiolo Boccìolo – Cà Nova  
Moscato d'Asti Doc – Biotipico Traversa  
Cà del Bosco – Franciacorta





## Ed ancora...

Carrello di formaggi tipici e composte assortite  
Pane di nostra produzione con lievito naturale e farina biologica  
Grissini stirati a mano di nostra produzione all'origano o sesamo con farina biologica  
Wedding Cake escluse decorazioni floreali con quotazione a richiesta.  
Friandises e cioccolatini  
Buffet di dolci  
Carrello di liquori

Vini dalla nostra carta "Villa Aminta" – oltre 450 etichette compresi gli Champagne

## Selezione di vini alternativi da quotare su richiesta

### Bianchi

Chardonnay Bertü – Albino Rocca  
Erbaluce La Rustia - Orsolani  
Arneis Terre Alfieri – Pescaja  
Savignon Parusso - Langhe

### Rossi

Dolcetto d'Alba Colombé – Renato Ratti  
Agamium Colline Novaresi – Antichi vigneti di Cantalupo  
Barbera il Soliter - Pescaja

### Spumanti

Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry "Dirupo  
Prosecco di Valdobbiadene Superiore di Cartizze