

MENÙ EVENTI PRIVATI

10 ANTIPASTI

- Vitello tonnato della tradizione
- Battuta di Fassona piemontese con scaglie di Parmigiano
- Flan di verdure con fonduta
- Carpaccio di manzo, rucola e Parmigiano
- Insalata russa
- Tomino piemontese con miele e frutta secca
- Mini quiche salate assortite
- Polpettine di Fassona al sugo
- Focaccine assortite
- Focaccia con prosciutto crudo e straciatella

2 PRIMI

- Risotto agli asparagi, straciatella e pomodori confit
- Agnolotti del plin con burro al timo, Parmigiano e nocciole croccanti