

Crea il tuo menu personalizzato

Aperitivo di benvenuto

prosecco couvè Vista

spritz

cocktail analcolico

stuzzichini da forno e fritti

Antipasti a base di pese

insalata di mare tiepida

salmerino in carpione

gamberetti agli agrumi

trota salmonata in marinatura di arancio capperi e olio evo

Antipasti di terra

i classici affettati (crudo san Daniele , salame felino , lardo Vigizzo, coppa di parma , pancetta al rosmarino , bresaola)

vitello tonnato

carne cruda alla piemontese

Terrina di coniglio con misticanza

insalata russa

peperoni in bagna Cauda

giardiniera

Primi piatti

Tortelli alla ricotta e ortiche con burro nocciolato

Ravioli del plin in riduzione di nebbiolo

Maccheroncini trafiletti ai frutti di mare

Risotto cremoso ai porcini

Risotto agli asparagi e limone

Risotto alla trota rosa

Risotto bagna Cauda leggera

Crespelle alla valdostana

Crespelle alla bresaola e carciofi

Lasagne classiche alla bolognese

Lasagne alla genovese

Secondi pesce

Filetto di branzino in crosta di patate croccante

Filetto di lucioperca al pepe rosa

Trancio di tonno grigliato al salmoriglio

Trota salmonata ai profumi

Grigliata mediterranea

Secondi di terra

Reale di vitello glassato all'Arneis

Roast beef all'inglese

Filetto di manzo grigliato con crema di carciofi

Petto d'anatra agli agrumi e miele

Stinco di agnello all'aceto balsamico

Filetto di maialini al pepe verde

Tagliata di scottona (alle cipolle in agrodolce – al Balasamico – rucola e grana – ai profumi .)

Grigliata reale 5 tagli (manzo – vitello – maialino – agnello – anatra)

Tutti i secondi piatti sono accompagnati da contorno patate al forno e verdure di stagione

Dolci

Il classico tiramisù

La bonet cremosa

Semifreddo (al marsala- al torroncino- alla fragola – al cioccolato –

cheesecake al pistacchio e nocciola

Torta al limone

Macedonia fresca

Torte da cerimonia (da concordare)

Vini

I vini saranno selezionati nella nostra ricca cantina "visitabile"