



*Nozze*

*2018*

# Laghi e campagne del Piemonte

*Aperitivo preparato 'a vista' dallo chef*

Micca al vapore con tartufo nero e nocciola Tonda Gentile

Cialda di mais 'ottofile' con missoltino

La nostra coppa al pepe del Madagascar con foglia di borragine

'Fish&chips' di lago

*A tavola*

Il lago si fa in tre

Coregone affumicato ai mirtilli di montagna con salsa di mele

Anguilla marinata al curry e limone con chutney di pere Maderna

Tartare di trota di lago con spuma di yogurt alla rucola

Lasagnetta al pesto del nostro orto, Pecorino riserva

e crema di zafferano aquilano al pepe

Spezierbe di Fassone alle erbe officinali della Val Grande

con farro germogliato

Sorbetto alla salvia dal nostro erbario

*In giardino*

Torta di nozze

# Acqua, terra e riso

*Aperitivo preparato 'a vista' dallo chef*

Micca al vapore con tartufo nero e nocciola Tonda Gentile

Cialda di mais 'ottofile' con missoltino

La nostra coppa al pepe del Madagascar con foglia di borragine

Polpo arrostito con terra di lenticchie e salsa di peperoni affumicati

*A tavola*

Ricciola del Mediterraneo con composta di porri

Conserva di "vitello tonnato 2.0" con colatura di alici

Risotto 'Razza 77' al Gorgonzola e cremino al caffè di riso

Filetto di Fassone al tartufo nero con crema di nocciole affumicate  
e pomodorino candito al timo

Meringata al cardamomo

con polline dei fiori del lago ed estratto di rosmarino

*In giardino*

Torta di nozze

## Piemont&Mediterraneo

*Aperitivo preparato 'a vista' dallo chef*

Micca al vapore con tartufo nero e nocciola Tonda Gentile

Cialda di mais 'ottofile' con missoltino

La nostra coppa al pepe del Madagascar con foglia di borragine

Polpo arrostito con terra di lenticchie e salsa di peperoni affumicati

*A tavola*

Sarda croccante con crema di curcuma  
alle mandorle di Navelli e finocchietto

Risotto alla barbabietola e bergamotto con pistacchi e gambero rosso di Sicilia

Ricciola di profondità 'Morone', ai pistilli di zafferano aquilano,  
crema di patate viola e cannella, cialda di riso nero

Sorbetto al cedro e limone

*In giardino*

Torta di nozze

**Vini: (Una bottiglia per 3 persone)**

*Franciacorta Monterossa*

*Rosè metodo classico Villa Aurora*

*Roero arneis 2015 di Pescaja*

*Ruché “L’Accento” 2015 di Montalbera*

*Moscato Sant Ilario d’Asti*

**Aperitivo** - In giardino o nella sala della musica

**Pranzo** - Seduti in ristorante

**Torta** - Seduti in ristorante oppure in giardino

**Fine servizio:** - Ore 17 in caso di pranzo e ore 24 in caso di cena



### **Note:**

*I prezzi dei menu sono validi per un minimo di 20 partecipanti*

### **Esclusiva per la terrazza:**

i prezzi dell'esclusiva variano a seconda delle persone sedute:

con 25 persone sedute € 1200

con 30 persone sedute € 800

con 35 persone sedute € 400

con 40 persone sedute € 0



*Per un numero inferiore alle 25 persone, non possiamo confermare l'esclusiva della terrazza*

Esclusiva di tutti gli spazi del Ristorante: € 1800

### **Musica**

Gruppo Musicale 2/3 elementi € 700,00 + IVA + diritti SIAE

*Caparra confermatrice 30%*

*Parcheggio privato fino a 15 auto – Attracco barche privato*



# MILANO

*ristorante  
sul lago*

