



.....



## Menù cerimonia

*In attesa del pranzo.....*

*Bollicine Erbaluce, cocktail di benvenuto, aperol spritz*

*Forma di grana padano e formaggi canavesani con marmellate di accompagnamento*

*Ciliegine di bufala con pomodori pachino e foglia di basilico*

*Bocconcini di sfoglia farciti con speck e fontina*

*Finger food di carne cruda, finger food di vitello tonnato, piccole burnie alla canevesana ( insalata russa, giardiniera di verdura, acciughe al verde)*

*Spiedino di gamberi spadellati al brandy*

*Salumi affettati al volano e tagliere di salumi canavesani, spiedini di frutta*

*Fiori di zuccina in pastella, quiche alle verdure di stagione*

### *Antipasti*

*Carpaccio di fassone piemontese*

*Flan di carciofi con bagna caoda gentile (senz'aglio)*

### *Primi piatti*

*Risotto " tenuta provanina" mantecato con porcini*

*Fettuccine con ragù di capriolo*

### *Secondi piatti*

*Carrè di sanato, cotto al forno,  
patate al gratin, cipolline d'Ivrea al marsala*

*Dessert a buffet (serviti a monoporzione)*

*Bonnet, Creme caramel, tirami sù, mousse di cioccolato, tarte tatin,  
crostata di pesche e albicocca, frutti con gelato vaniglia, cremini alla  
frutta, zabaione(da fare al momento), creme brulè*

*Caffè, digestivi*

*Grande carta dei vini a disposizione per una vasta scelta*

.....



## Menù cerimonia

*In attesa del pranzo.....*

*Bollicine Erbaluce, cocktail di benvenuto, aperol spritz*

*Forma di grana padano e formaggi canavesani con marmellate di accompagnamento*

*Ciliegine di bufala con pomodori pachino e foglia di basilico*

*Bocconcini di sfoglia farciti con speck*

*Finger food di carne cruda, finger food di vitello tonnato, piccole burnie alla canevesana ( insalata russa, giardiniera di verdura, acciughe al verde)*

*Spiedino di gamberi spadellati al brandy*

*Salumi affettati al volano e tagliere di salumi canavesani con spiedini di frutta*

*Fiori di zuccina in pastella, quiche alle verdure di stagione*

### *Antipasti*

*Flan di fagiolini con crema di basilico*

*Polipo all'Amalfitana*

### *Primi piatti*

*Risotto " tenuta provanina" alla pescatora*

*Agnolotti della casa al sugo di arrosto*

### *Secondi piatti*

*Filetto di sanato, salsa Madera, patate alla Lyonese, purea di carote*

*Dessert a buffet (serviti a monoporzione)*

*Bonet, Creme caramel, tirami sù, mousse di cioccolato, tarte tatin, crostata di pesche e albicocca, frutti con gelato vaniglia, cremi alla frutta, zabaione(da fare al momento), creme brulè*

*Caffè, digestrivi*

*Grande carta dei vini a disposizione per una vasta scelta*

.....



Menù cerimonia

*In attesa del pranzo.....*

*Bollicine Erbaluce, cocktail di benvenuto, aperol spritz*

*Forma di grana padano e formaggi canavesani con marmellate di accompagnamento*

*CilieGINE di bufala con pomodori pachino e foglia di basilico*

*Bocconcini di sfoglia farciti con speck*

*Finger food di carne cruda, finger food di vitello tonnato, piccole burnie alla canavesana ( insalata russa, giardiniera di verdura, acciughe al verde)*

*Spiedino di gamberi spadellati al brandy*

*Salumi affettati al volano e tagliere di salumi canavesani con spiedini di frutta*

*Fiori di zuccina in pastella, quiche alle verdure di stagione*

*Antipasti*

*Carpaccio di salmone affumicato con burro d'alpeggio*

*Carpaccio di Fassone piemontese con pecorino di Pienza*

*Primi piatti*

*Risotto " tenuta provanina" mantecato con salsiccia e zafferano*

*Fettuccine con porcini freschi*

*Secondi piatti*

*Filetto di fassone al barolo, cavolini di bruxelles, patate al gratin*

*Dessert a buffet (serviti a monoporzione)*

*Bonnet, Creme caramel, tirami sù, mousse di cioccolata, tarte tatin, crostata di pesche e albicocca, frutti con gelato vaniglia, cremini alla frutta, zabaione(da fare al momento), creme brulè*

*Caffè, digestivi*

*Grande carta dei vini a disposizione per una vasta scelta*

.....



Menù cerimonia

*In attesa del pranzo.....*

*Bollicine Erbaluce, cocktail di benvenuto, aperol spritz*

*Forma di grana padano e formaggi canavesani con marmellate di accompagnamento*

*Ciliegine di bufala con pomodori pachino e foglia di basilico*

*Bocconcini di sfoglia farciti con speck*

*Finger food di carne cruda, finger food di vitello tonnato, piccole burnie alla canavesana ( insalata russa, giardiniera di verdura, acciughe al verde)*

*Spiedino di gamberi spadellati al brandy*

*Salumi affettati al volano e tagliere di salumi canavesani con spiedini di frutta*

*Fiori di zuccina in pastella, quiche alle verdure di stagione*

*Antipasti*

*Gamberoni con salsa agli agrumi*

*Carpaccio di Fassone piemontese con porcini*

*Primi piatti*

*Risotto " tenuta provanina" allo champagne*

*Tortelloni di branzino al burro fuso*

*Secondi piatti*

*Filetto di maiale al Porto, cavolini di bruxelles, patate al gratin  
delizie dolci del fritto misto*

*Dessert a buffet (serviti a monoporzione)*

*Bonet, Creme caramel, tirami sù, mousse di cioccolata, tarte tatin,  
crostata di pesche e albicocca, frutti con gelato vaniglia, cremini alla  
frutta, zabaione(da fare al momento), creme brulè*

*Caffè, digestivi*

*Grande carta dei vini a disposizione per una vasta scelta*