

## Convivio di Nozze

### **Sotto il pergolato**

*L'Aperitivo*

Prosecco di Valdobbiadene DOC, Kir Royal. Cocktail di frutta

### **A passaggio**

*Il piccolo fritto alla piemontese:*

*mela, amaretto, semolino dolce, carote, zucchine, salsiccia e cotolettine*

*I classici piemontesi.*

*Tartare di fassona con frutto del capperò*

*Bocconcino di girello con julienne di verdure e salsa tonnata all'antica maniera*

*I tiepidi:*

*Polentina con salsiccia di Bra*

*Peperone di Carmagnola con filetto d'acciuga*

*Il fratino rustico di salumi:*

*Prosciuttino tartufato con germogli*

*Crostini al lardo d'Arnad con miele di castagno*

*Bruschettine con pancetta fumè e greste di limone caramellate*

*Salamini d'la Duja con giardiniera*

*Al coltello:*

*I nobili insaccati piemontesi  
(salame cotto, salame crudo, muletta)  
accompagnati da ratatouille di pere*

*La credenza dei formaggi:*

*Piccolo tomino alla piastra abbracciato al lardo d'Arnad  
Robiola di Roccaverano con granella di nocciole Piemonte  
Nella sua forma scaglie di Castelmagno con confettura di  
pomodori verdi  
Gorgonzola al cucchiaino con marmellata di cipolle rosse  
Bignola con crema al raschera*

***Sala Gonzaga***

*Servito al tavolo*

*Risotto carnaroli con pere marinate alla grappa spina mantecato  
alla robiola*

*Tortellone piemontese ai funghi con riduzione al Barbaresco*

*Brasato di fassona al Barolo e tortino di patate*

***Sul Loggiato***

*Il buffet dei dolci:*

*Pere al Dolcetto con crema Gian d'la Duja*

*Bonet all'amaretto*

*Soffice di nocciole*

*Piccolo zuccotto al Moscato*

***In Giardino***

*La torta di nozze*

*Brindando*

