

## Menù Fiori di Arancio



Aperitivo in terrazza con stuzzichini dello chef

Petto di tacchino leggermente affumicato dallo chef con  
sedano , mele e noci ;

Tartare di manzo con polvere di lamponi;  
bresaola nostrana con spuma di caprino ossolano

Crostatina di frolla salata alla bufala  
e pomodorini freschi

Ravioli di pasta di semola con ricotta e pesto  
su fonduta di pomodoro

Risotto Carnaroli “Acquerello” , tenuta Colombara al Prünent  
mantecato con ragù bianco di faraona e pancetta croccante

Arrostino di vitello cotto a bassa temperatura  
Con verdure croccanti e salsa allo Chardonnay di Crodo

Sorbetto di frutta o dolce al cucchiaino

Caffè e piccola pasticceria

Prezzo comprensivo di aperitivo,  
vini bianco rosso e dolce  
selezionati dalla nostra cantina

Eventuale Torta esclusa- € 62.00 a persona

## Menù Fiori di Pesco



Aperitivo con stuzzichini dello chef

Involtino di branzino e salmone su insalatina novella ,  
cannolo croccante di pasta brick con ricotta e code di  
gambero ,  
insalatina di seppia bianca , olive taggiasche e arancia

Tonno di coniglio alla piemontese con verdure in  
agrodolce ; caprese al bicchiere ; terrina di galletto e  
verdure grigliate

Ravioli di pasta all'uovo ripieni di spigola e zafferano  
con vongole veraci e vellutata di Champagne

Gnocco di patate ripiene di pesto alla genovese con coulis  
di pomodoro, fagioli croccanti e pinoli tostati

Filetto di vitello gratinato alle erbe con patate al cartoccio e  
pomodoro grigliato

Sorbetto di frutta o dolce al cucchiaino

Caffè e piccola pasticceria

Prezzo comprensivo di aperitivo,  
vini bianco rosso e dolce  
selezionati dalla nostra cantina

Eventuale Torta esclusa- € 70.00 a persona

## Menù Petali di Rosa



Aperitivo con stuzzichini dello chef

Salmone affumicato dallo chef  
con burro alla birra e focaccia alle cipolle ;  
tortino di patate e limone con polpo in insalata

Crudo della Val Vigezzo  
con focaccia di segale e burro nostrano;  
Foie gras d'anatra con pan Brioches casereccio

Lasagnette di crespella gratinate  
con melanzane e ragù di gamberi

Risotto Carnaroli "Acquerello"  
tenuta Colombara mantecato al Barolo  
con carpaccio d'anatra al pepe nero

Ventaglio di branzino e patè d'olive con  
pomodoro grigliato e patate al limone

Sorbetto alla frutta

Filetto di manzo in crosta di sfoglia  
Salsa al Prünent

Trilogia di dessert

Caffè e piccola pasticceria

Prezzo comprensivo di aperitivo, vini bianco rosso e  
dolce selezionati dalla nostra cantina  
Eventuale Torta esclusa- € 75.00 a persona