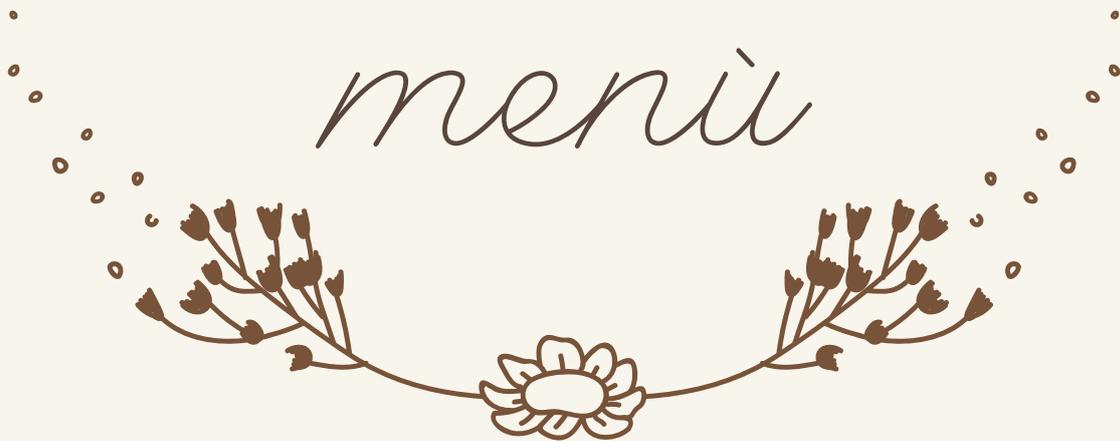




Castello

DI **URIO**

menù





## *Welcome Drink*

*Spremuta di arancia fresca e zenzero*

*Cocktail Honey*

*Moon, analcolico*

*Cocktail Hugo*

*Cocktail spritz*

*Acqua minerale naturale*

*Sparkling*

*water con anice stellato*

## *Welcome Cocktail*

### **FINGER FOOD**

***una selezione di quattro proposte***

*Pane nero, burro salato, salmone affumicato*

*Cialda di mais bianco ai semi di senape, battuto di vitello, maionese bianca*

*Cestino di brisè, spada affumicato, agrumi*

*Brisè alla curcuma, sedano rapa e pollo alla senape*

*Blinis di farina integrale, caviale vegetale e robiola delle Langhe*

*Bignè, Parmigiano Reggiano Riserva, composta di mele*

*Chips di pane biscottato, crema di fave novelle, olive taggiasche*

*Macarons al fior di sale, mousse di caprino fresco e composta di mele*

*Chips di pomodoro, stracciatella, crumble di olive nere*

*Tartare di Fassona, spuma di burrata, granella di pistacchio di Bronte*

*Cialda di polenta al nero, battuto di gamberi*

*Carbonara al sifone, gambero alla plancia*



## ***FINGER FOOD CALDO***

*una selezione di due proposte*

*Piccolo flan di piselli e menta*

*Morbidelle di vitello e boraggine*

*Spiedino di pollo in salsa orientale*

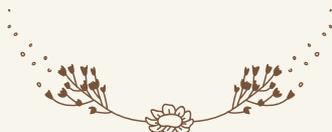
*Piccolo flan di zucchine e maggiorana*

*Patata novella, panna acida, uova di quaglia*

*Crema di patate, polpo arrostito, uova di trota*

*Parmigiana di verdure, coulis di pomodoro, basilico fresco*

*Baccalà mantecato, chips di cereali e polvere di capperi di Pantelleria*



## *Buffet*

*Il salumaio- prosciutti al taglio con gnocco fritto*

*Il verduraio- Vellutate, creme, pinimoni e parmigiana*

*Degustazioni di formaggi stagionati- Confronto di formaggi italiani e francesi*

*Bignè salati live- riempiti live con crema di castelmagno e spuma allo zafferano*



## Primi piatti

**due portate a scelta tra**

Salicornia, limone maturo candito, scorfano e riso

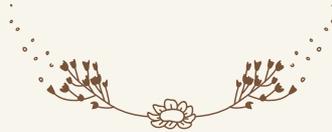
Stimmi di zafferano lombardo, ristretto di vitello, fiori, riso

Raviolini del plin, vellutata al formaggio, brunoise di vegetali

Valcalepio, pane nero, pepe spezzato, fregola, zucca e radicchio

Melograno, cerfoglio, calamaretti, cappellaccio nero con spigola

Raviolo alla clorofilla, branzi, carota glassata, pepe di Sambava, pera dolceforte



## Secondo piatto

**una portata a scelta tra**

Albicocca, iberico, manzo, dolcetto e midollo

Cren, vitello all'olio, sedano rapa, spuma di patate e arneis

Merluzzo nordico, vernaccia, barbabietola e limone, spinacini

Ombrina, romanesco, olio essenziale di agrumi, chicchi di uva passita

Cuore di carciofo ripieno, pangrattato al pecorino romano, chips ai cereali



# *Buffet dei dolci*

## **CORNER DELLE TORTINE DELLA TRADIZIONE**

*una selezione di*

*Mini pastiera alla napoletana*

*Piccola di cioccolato e pere*

*Crema di limone bruciato*

*Mini apple pie rivisitata*

*Mini cheese cake Arcobaleno di frutta fresca*

## **CORNER DEI DOLCINI AL CUCCHIAIO**

*una selezione di*

*Piccola bavarese alla vaniglia*

*Mini panna cotta con velo ai frutti rossi*

*Semifreddo al pistacchio di Bronte e chicche di cioccolato fondente*

*Mini mousse al cioccolato gianduia e granella di nocciole piemontesi*

## **IL PASTICCERE LIVE**

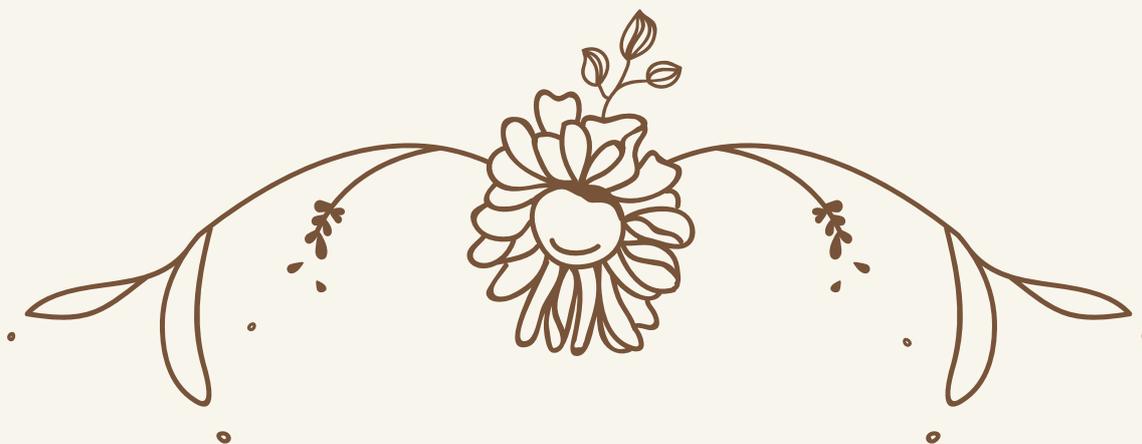
*I cannoncini riempiti a vista con crema*

*I bignè riempiti a vista con il cioccolato*

## **CORNER DEL CIOCCOLATO**

*Degustazione di cioccolati dal mondo, scagliati davanti agli ospiti e serviti su ardesia nera*

## **TORTA NUZIALE**



[b.colonnello@promoest.com](mailto:b.colonnello@promoest.com)

+39 3485107072  
Barbara Colonnello