



## *Buffet matrimoni*

*Frutta in bellavista*

*Tagliere formaggi*

*1/2 forma di parmigiano*

*Tagliere salumi con salame rosa, lardo di colonnata, coppa,  
cotto di Rovagnati.*

*Prosciutto crudo del consorzio di Modena tagliato al coltello*

*Battuta di Fassone con carciofi, porcini, scaglie di  
parmigiano e sedano*

*Tartare di spada e tonno marinati al Bergamotto*

*Salmone scozzese in bellavista o salmone marinato*

*Ostriche*

*Cocktail di gamberi*

*Bocconcini di spada gratinato*

*Baccalà croccante con cipolla di Tropea*

*Polpettine di carne*

*Olive ascolane*

*Ciliegine di Bufala fritte*

*Salvia dorata*

*Fiori di zucca*



*Primi*

*Risotto Castelmagno, Porcini, Gamberi e asparagi,  
carciofi, salmone e arancia  
Paccheri con calamari, vongole, rombo e pomodorini  
Ravioli alla Piemontese.  
Ravioli di mare  
Gnocchetti al Castelmagno  
Sfoglia alla bolognese  
Crespelle Hermitage*

*Secondi*

*Spada alla ghiottona  
Spigola arrosto  
Rombo su letto di zucchine  
Gamberoni alla griglia  
Stracotto di Fassone piemontese al Sito Moresco  
Sottofiletto arrosto con porcini, con carciofi, con asparagi  
Porchetta arrosto  
Agnello farcito  
Filetto al pepe verde, alla Wellington, alla Woronoff*