



Ogni occasione È BUONA

M E N Û S E R V I T O

GIGLIO

- Insalatina di asparagi, uova di quaglia e sella di coniglio in confit
- Risotto Carnaroli allo Stilton con polvere di rapa rossa caramellata
- Controfiletto di Fassona piemontese con aromi in salsa al Chianti e purea di patate americane
- Torta celebrativa*

Dalla nostra cantina:

Castello di Grumello, Valcalepio bianco
Castello di Grumello, Valcalepio rosso

euro 40

TULIPANO

- Insalata di gamberi con verdure alla catalana, mango, avocado e salsa agrodolce
- Lasagnetta al salmone Loch Fyne affumicato e bisque di crostacei all'erba cipollina
- Risotto Carnaroli Riserva San Massimo agli asparagi e fonduta di Cardo Blu
- Trancio di ombrina, polvere di olive nere e crudité di verdure all'aneto e aceto balsamico
- Torta celebrativa*

Dalla nostra cantina:

Poderi La Collina, Roero Arneis
Poderi La Collina, Dogliani Superiore

Acqua, vino e caffè
euro 50

*

Torta celebrativa a scelta tra:

- Pan di Spagna con crema chantilly e fragole
- Pan di Spagna con scaglie di cioccolato
- Pan di Spagna con crema alla vaniglia e frutti rossi
- Crostata di frutta fresca e crema pasticcera

L'OFFICINA
NUOVA CUCINA ITALIANA



Ogni occasione
È BUONA

C O C K T A I L R I N F O R Z A T O

FIORI DI PESCO

(Minimo 25 pax)

- Tartare di manzo alla francese e scaglie di Grana Padano
- Sandwich al carbone vegetale con salmone affumicato, Philadelphia e rucola
 - Tartine 2.0
- Mini hamburger di manzo in salsa BBQ Bruschetta con prosciutto crudo di Marco d'Oggiono, burrata e basilico
- Gamberi in tempura con salsa agrodolce

Piatto caldo

- Paccheri di Gragnano alla Norma

Dalla nostra cantina:

Spumante Albis Prima Cuvèe
Janare, Falanghina del Sannio
Castello di Grumello, Valcalepio rosso

Acqua, vino e caffè

euro 25