



*Menù
Matrimonio*

2023

Menù Ostrica

Aperitivo di Benvenuto

Alcolico · Analcolico · Prosecco · Acqua

*Chips, Olive ascolane, Formaggio grana e Salame piccante,
Panzerotti, Cipolle fritte, Focaccia*

Le Ostriche con Champagne alla Parigina

I Cuori di Prosciutti Misti ai Sapori Tropicali

Il Salmone Scozzese Affumicato con Bocconcini al Caviale

Il Gratin di Mare alla Perla

I Chicchi di Riso con Porcini, Tartufi e Melograno

I Garganelli fatti in casa del Pirata

La Spadellata di Gamberoni al Cocco

Le Patatine alla Castellana

Il Sorbetto alla Vodka

Il Controfiletto di Manzo alla Rossini

- avvolto nel prosciutto crudo accompagnato da patè -

La Julienne di Legumi alle Erbe Aromatiche

La Sfoglia di Gelato ai Frutti di Bosco o Fragole

La Torta Nuziale

Vini Bianchi e Rossi Selezionati del nostro Territorio

Spumante Dolce e Secco

Acqua Naturale e Gasata

Caffè e Limoncino

€ 130,00 a persona



Menù Perla

Aperitivo di Benvenuto

Alcolico · Analcolico · Prosecco · Acqua

*Chips, Olive ascolane, Formaggio grana e Salame piccante,
Panzerotti, Cipolle fritte, Focaccia*

Angolo delle Fritture di Terra

Selezione di Salumi Piemontesi

Angolo dei Formaggi con Miele e Confetture Bio

Le Specialità del Nostromo di Bordo

Alicine marinate, Gamberetti al cocco, Insalatina di polipo

Angolo delle Insalate e Frutta Secca Freddi

I Capricci del Fornaio

Angolo di Bacco

Risottino in Forma alla Moda delle Langhe

Scialatielli alle Code di Scampi e Datterino Giallo

Asado di Vitellone Scottona Piemontese

Patate Rustiche al Forno aromatizzate al Rosmarino

Insalatina Arcobaleno

Gran Buffet di Frutta Mista di Stagione

La Torta Nuziale

Vini Bianchi e Rossi Selezionati del nostro Territorio

Spumante Dolce e Secco

Acqua Naturale e Gasata

Caffè e Limoncino

€ 110,00 a persona



Menù Sirena

Aperitivo di Benvenuto

Alcolico · Analcolico · Prosecco · Acqua

*Chips, Olive ascolane, Formaggio grana e Salame piccante,
Panzerotti, Cipolle fritte, Focaccia*

Il Misto di Prosciutti di Selvaggina

Il Petto d'Anatra Fumé con Grana e Aceto Balsamico

Gli Sfilacetti di Cavallo Aromatici

Le Capesante, le Cozze e i Gamberoni Gratinati

Il Risotto alle Capesante e Zucchine

I Cavatielli Fatti in Casa al Capriolo

Il Salmone Norvegese in Bellavista (*servito al carrello*)

Le Patatine Novelle

Il Sorbetto all'Ananas

La Tagliata di Manzo alla Rucola e Scaglie di Grana e Pomodorini

L'Insalata di Stagione

Il Gelato alla Perla

La Torta Nuziale

Vini Bianchi e Rossi Selezionati del nostro Territorio

Spumante Dolce e Secco

Acqua Naturale e Gasata

Caffè e Limoncino

€ 95,00 a persona



Menù Conchiglia

Aperitivo di Benvenuto

Alcolico · Analcolico · Prosecco · Acqua

*Chips, Olive ascolane, Formaggio grana e Salame piccante,
Panzerotti, Cipolle fritte, Focaccia*

Il Crostone Gratinato ai Porcini

I Salumi Nostrani alla Piemontese

La Carne Secca dei Grigioni con Burro di Malga e Crostoni

I Salmoncini Danesi Affumicati con Crostini e Burro

Il Polipo con Patate alla Ligure

Le Bavette alla Brezza Marina

Il Risotto ai Funghi Porcini in Forma

Gli Spiedini di Mare della Casa

I Calamaretti Nostrani Fritti

Le Patate Fritte

Il Sorbetto agli Agrumi

Il Controfiletto di Manzo alla Wellington

- Controfiletto Ricoperto da Pasta Sfoglia con Senape, Paté e Pancetta -

Il Gelato alla Perla

La Torta Nuziale

Vini Bianchi e Rossi Selezionati del nostro Territorio

Spumante Dolce e Secco

Acqua Naturale e Gasata

Caffè e Limoncino

€ 90,00 a persona



Menù Cavalluccio

Aperitivo di Benvenuto
con Fritture al Momento servite al Buffet

La Carrellata di Salumi e Prosciutti di Cuneo

I Peperoni in Bagna Cauda

La Salsiccia Nostrana

Gli Agnolotti Piemontesi con Ragù di Germano Reale

Le Tagliatelle Fatte in Casa al Castelmagno Dop

La Punta di Vitello al Fieno

Le Patatine al Rosmarino

Il Filettino di Fassona alla Roberspiere

(servita con scaldino alla fiamma)

Le Punte di Asparagi al Burro di Spumante

La Meringata Maison con Gianduia Caldo

La Torta Nuziale

Vini Bianchi e Rossi Selezionati del nostro Territorio

Spumante Dolce e Secco

Acqua Naturale e Gasata

Caffè e Limoncino

€ 90,00 a persona



Menù Brasiliano

Aperitivo di Benvenuto

Alcolico · Analcolico · Prosecco · Acqua

*Chips, Olive ascolane, Formaggio grana e Salame piccante,
Panzerotti, Cipolle fritte, Focaccia*

Gli Antipasti Freddi con Buffet Tropicale

I Tris di Risotti:

Asparagi, Funghi Porcini, Monzese

Il Churrasco Brasiliano

15 differenti Qualità di Carne serviti allo Spiedo

I Contorni a Tema

La Macedonia Tropicale

La Torta Nuziale

Vini Bianchi e Rossi Selezionati del nostro Territorio

Spumante Dolce e Secco

Acqua Naturale e Gasata

Caffè e Limoncino

SPILLATORE DI BIRRA

Noleggio Spillatore 2 Fusti Birra Chiara e 1 Fusto Birra Rossa

€ 300

€ 80,00 a persona



MATRIMONIO IN LOCATION

Celebrante e Allestimento Floreale

a partire da € 1.800.00

CONFETTATA

• 3 gusti 3 kg + cartellini + sacchetti + vasi	€ 190.00
• 5 gusti 5 kg + cartellini + sacchetti + vasi	€ 260.00
• 8 gusti 8 kg + cartellini + sacchetti + vasi	€ 360.00
• Caramellata 3/5 tipi di caramelle	€ 160.00
• Nome di Polistirolo + Confetti	€ 50.00
• Cioccolato & Rhum	€ 9.00 a persona (min. 50 pers.)
• Fontana di Cioccolato (Frutta + Biscotti)	€ 8.00 a persona (min. 50 pers.)
• Buffet di Dolci	€ 9.00 a persona (min. 50 pers.)

Bomboniere enogastronomiche

a partire da € 3.50 a € 14.90

preparati per cioccolata, candele, tisane, sali del mondo, preparato per liquori, pancake, biscotti, torte etc...

Allestimento Tavoli Bomboniere e/o Confettata	€ 80.00
Sale extra orario	€ 800.00
Carrello di Formaggi	€ 4.00 a persona
Open Bar (<i>amari, noleggio spillatore birra, cocktail</i>)	su richiesta
Tovagliato e Copri Sedia di Colori Differenti	su richiesta
Torte di Cake Design	su richiesta

Pacchetto Wedding Completo

Allestimenti floreali, grafica e design, foto e video

su richiesta

Coordinato Grafico e Accessori (*ventagli, libretti messa, segnaposti etc...*)

su richiesta

Studio e Allestimento Tableau Mariage

su richiesta

Album Fotografici

su richiesta



COMPRESO NEL PREZZO

Stampa personalizzata del Menù per ogni invitato
e n. 1 Centro Tavola

OMAGGIO PER GLI SPOSI

Camera matrimoniale con prima colazione per la sera del ricevimento
o un buono per 2 persone per una cena

Condizioni Generali

Acconto di € 500.00 all'atto della prenotazione per conferma saldo a fine cerimonia
Il numero degli invitati è da comunicare tassativamente 7 giorni prima della data fissata e
tale numero sarà quello conteggiato per il pagamento.

Disponibilità delle Sale

Servizio Pranzo: fino alle ore 19.00 / Servizio Cena: fino alle ore 01.00

A richiesta tutte le voci del menu possono essere diversificate a seconda della stagione.
Successivamente alla conferma della data verrà offerta una cena agli sposi con il menu
scelto; è possibile la partecipazione dei genitori al prezzo forfait di € 30.00 cad. previa
prenotazione.

MENÙ BAMBINI € 30.00

Affettato, Lasagna o Pasta al Pomodoro, Cotoletta impanata, Patatine Fritte, Gelato, Torta
+ Gadget Personalizzato

Inoltre speciali sconti per:

Pernottamenti in Hotel per i vostri Ospiti *(preventivi su richiesta)*

Sconto € 5.00 a persona per Matrimoni nei giorni feriali

Vi aspettiamo per visionare la location e le nostre sale, preferibilmente su appuntamento
Riferimenti: Alixia e Greta

Saremo a vostra completa disposizione per tutte le informazioni.

