



COCKTAIL HALLOWEEN



*Arancini di riso
Assortimento di rustici caldi
Pizzette di sfoglia
Fantasia di verdure pastellate
Olive ascolane
Scaglie di grana dalla forma
Specchio di canapés assortiti
Grissini al crudo ossolano
Gamberi panati, salsa aioli*



*Capriccio di mare al filetto di pomodoro,
peperone croccante al tocco di basilico*



Trofie al ragù d'anatra e stufato di verza

*Risotto mantecato alla zucca e gorgonzola piccante,
ristretto al balsamico e granella di amaretto*



*Filettino di maiale in manto di speck, budino di Grana Padano
Salsa alle mele e Calvados*



I dessert del Maestro pasticciere

Pie di zucca

Vacherin ai marrons glacés

Castagnaccio fiorentino

Bavarese amaretto e zabaione

Tronchetto tartufato

Dolcetti alle mandorle

Bicchierini al:

Tiramisù – Budino di cioccolato e zabaione

Panna cotta al caramello – Monte Bianco

Mousse ai tre cioccolati – Crema variegata alla frutta esotica

Insalata di frutta fresca

Caffé

Stresa, 31 ottobre 2017

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati

EURO 45,00 per persona