



Menu ROERO

Battuta di vitello con olio al rosmarino

Morbido di asparagi e robiola su frolla salata

Ravioli del plin con zucchine in fiore e croccante di grana

Filetto di maialino al Castelmagno su purea di pera

Patate Duchessa - Indivia belga stufata

Tiramisù alle fragole e cioccolato bianco

info@casagourmet.eu



Menu LANGHE

Degustazione di vitello alla piemontese

battuta di vitello all'albese, cubotto di salsiccia di Bra,
bocconcini di scamone su peperoni all'agro e acciuga

Budino Tartrà alla Cavour con asparagi

Risotto mantecato con gorgonzola dolce e nocciola

Scaloppato di lombo di vitello al profumo di ginepro
Purea di carote – Agretti al burro e aglietti

Tagliata di frutta marinata

Torta tenerina al cioccolato

info@casagourmet.eu



Menu VERSILIA

Insalata di seppia con rucola, melone e agrumi

Baccalà mantecato alla ligure con fagiolini e menta

Risotto con code di gambero alla certosina

Sandwich di ombrina con patate e olive riviera

Asparagi – Carote scottate al timo

Cremino di panna con frutti di bosco

info@casagourmet.eu



Menu COSTIERA

Salmone marinato alle bacche lamelle di finocchio e salsa allo yogurt

Sformato di polpo e patate su tapenade di olive alla provenzale

Tagliolini agli scampi e piccole verdure allo zafferano

Turbante di branzino e asparagi con pomodorini confit

Carote & Zucchine alle erbe fini

Carpaccio di ananas marinato con frutti di bosco

Tortino di mele caramellate con crema inglese

info@casagourmet.eu



Menu ESTRO

Code di gambero scottati al Passito di Pantelleria
su crema di ceci aromatizzata al rosmarino e olio al prezzemolo

Uovo cotto a bassa temperatura CBT
su crema di toma fresca e crumble di nocciole
con lamelle di tartufo nero umbro

Risotto Carnaroli
con crema alla barbabietola profumata al lime
e formaggio erborinato di capra

Petto d'anatra laccato al miele
su crema di patate aromatizzata al timo fresco
con scalogno stufato e aromatizzato al balsamico

Cannoli "Siciliani"
farciti con ricotta di pecora aromatizzata con zucchero vanigliato granella di
pistacchio, accompagnati da una crema liscia aromatizzata allo zafferano e buccia di
limone