

Menù Gold € 90,00

Aperitivo di Benvenuto

Pizza, focaccia, Forma di Grana, zeppole alle
alghette, canapè, praline di tomino, bruschette,
finger-food,

chiacchiere, semolino dolce,

Flut Agrumato alcolico ed analcolico

Antipasti

Albese con grana, sedano bianco e noci

Flan di verdura su letto di fonduta d'Alpeggio

Spada fumè con carpaccio d'Ananas e bacche rosa
Primi

Carnaroli al ragù di Crostacei e fragole IGP

Chicche di patate in veste di Castelmagno e nocciole
Secondi

Brasato di vitello all'Arneis

Patate Duchessa

Coppo con Gamberi e Totani in pastella

Insalatina di finocchi e arance

Torta Nuziale

Caffè - Amari

Vini della Cantina Ferrero, acqua, bibite,
Spumanti Secchi e Dolci

Compresi: Copriedia, Centrotavola, Menù,
Arco d'ingresso, Confettata, Buffet di frutta,
Angolo cubano, Aperitivo fumè,
Musica con DJ (No SIAE)



Adagiata nella verde collina di Rivoli, La Sorgente è una location per matrimoni elegante e raffinata, dove poter celebrare il grande giorno all'insegna del romanticismo. La struttura gode di una vista mozzafiato resa tale dall'ampia terrazza, che potrà essere allestita con dettagli e decorazioni in grado di sorprendere tutti i vostri ospiti. La sala interna, può essere personalizzata nei minimi dettagli con allestimenti da cerimonia in base alle proprie esigenze, lasciando spazio ad un ricevimento indimenticabile.



La Sorgente

... C.so Susa 314/35 ...

10093 Rivoli (TO)

www.ristorantelasorgente.it

la.sorgente@alice.it

Facebook: ristorante la sorgente



La Sorgente



Risto-Eventi

Nel cuore di Rivoli, in un'oasi verde, in provincia di Torino, sorge il ristorante LA SORGENTE. Una Location spettacolare, che il tuo cuore ricorderà per sempre...

..... 393/9501888

BARBARA



Menù Serenity € 55,00

Aperitivo di Benvenuto

Pizza, focaccia, Forma di Grana, zeppole alle alghette, canapè, praline di tomino, bruschette, finger-food, chiacchiere, semolino dolce,

Flut Agrumato alcolico ed analcolico

Antipasti

Carne salada con Castelmagno e mandorle dolci

Girello di vitello in salsa tonnata e fiore di capperi

Torretta di parmigiana con coulis di pachino dolce

Primi

Carnaroli con zucchine, speck croccante e zafferano

Quadrotti piemontesi al sugo d'arrosto

Secondo

Brasato di vitello all'Arneis

Patate al forno

Torta Nuziale

Caffè – Amari

Vini della casa

Acqua,

Spumanti Brut e Dolci

Menù Armony € 60,00

Aperitivo di Benvenuto

Pizza, focaccia, zeppole alle alghette, forma di Grana, canapè, praline di tomino, bruschette, finger-food, chiacchiere, semolino dolce...

Flut Agrumato Alcolico ed Analcolico

Antipasti

Battuta di Fassona con petali di grana e sedano bianco

Lonzino con mistanza di verdure in emulsione

Flan di patate al cuore di gorgonzola e cipolla caramellata

Primi

Carnaroli mantecato al Barolo e salsiccia di Brà

Paccheri alla Sorrentina con Bufala, pachino e basilico

Secondi

Cosciotto di maiale Flambè

Patate al forno

Guancia brasata con ristretto di Barolo

Polentina croccante

Torta Nuziale

Caffè – Amari

Vini della casa

Acqua,

Spumanti Brut e Dolci

Menù Deluxe € 70,00

Aperitivo di Benvenuto

Pizza, focaccia, forma di Grana, zeppole alle alghette, canapè, praline di tomino, bruschette, finger-food, chiacchiere, semolino dolce...

Flut Agrumato Alcolico ed Analcolico

Antipasti

Prosciutto Crudo di Parma e spiedino di frutta

Insalatina di galletto con rucola, Champignon e noci

Delizia di polpo con patate ed olive taggiasche

Primi

Carnaroli con gamberi, zucchine verdi e zafferano

Garganelli al ragù di salsiccia e timo profumato

Secondi

Stracotto di vitello alle nocciole delle Langhe

Patate al forno

Filetto di Branzino al cartoccio profumato al lime

Insalata greca

Torta Nuziale

Caffè – Amari

Vini della casa

Acqua,

Spumanti Brut e Dolci