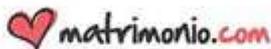
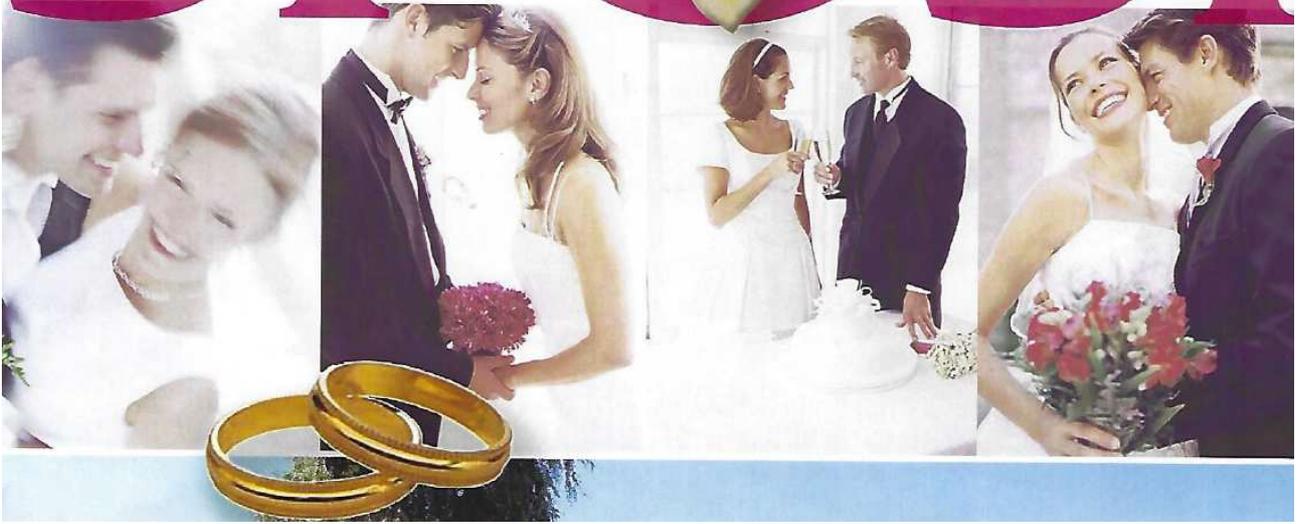




SPECIALE SPOSI





In questa brochure potrete trovare le Nostre proposte e le Nostre portate per il Vostro Banchetto di Nozze.

Il prezzo indicato nei menù è riferito a persona ed è “all inclusive”, ovvero con tutte le bevande compresi i digestivi, i menù al tavolo, centri tavola e torta nuziale.

La festa può già incominciare con il rinfresco dedicato agli Ospiti che verranno a trovarVi a casa Vostra. Sarà nostra cura allestire sia a Casa della Sposa che a Casa dello Sposo un rinfresco di benvenuto dedicato ai Vostri ospiti. Se volete usufruire di questo servizio il costo è di €15 a persona.

Il Nostro è un ristorante che può ospitare fino a 250 persone, con ampi saloni da dedicare al banchetto e al divertimento grazie a intrattenimento musicale.

La Nostra struttura è dotata di 27 camere (50 posti letto) che possono ospitare Voi e i Vostri ospiti.

In più collaboriamo con tanti altri professionisti e artisti che vi aiuteranno a creare una giornata perfetta per il Vostro giorno più bello.





Per quanto riguarda i menù abbiamo pensato a 2 linee

“Linea Classica”

La Linea Classica sarà composta dal Gran buffet di Benvenuto (aperitivo) e dal servizio all’inglese del menù al tavolo.

“Linea Trendy”

Questo tipo di servizio prevede un prolungamento dopo l’aperitivo di una serie di portate sempre in piedi e nell’area dedicata appunto all’aperitivo.

Così facendo si accorcerà il servizio del menù al tavolo, in quanto ci saranno meno portate.

Questo tipo di servizio viene incontro alle richieste di restare meno seduti e poter magari fare un po’ più di festa.

L’inserimento del fritto misto alla piemontese, del maialino servito con purè di mele, del filetto Wellington, i funghi fritti, o altre portate più complesse comporta sempre un aggiunta di € 5 a persona.

Nell’attesa Vi invitiamo a visitare il Nostro sito web, www.hotelpaladini.com, e le Nostre pagine Facebook e Instagram, "Paladini" Hotel e Ristorante.





Cos'è compreso nei € 65 del banchetto:

- Gran buffet di benvenuto e tutto il banchetto
- Centro tavola, candele galleggianti con colore acqua personalizzato
- Tutte le bevande presenti nel contratto del banchetto
- Sedie e tavoli vestiti
- Tavoli rotondi o tavolate lunghe
- Torta e taglio torta con razzi e luci
- Tableau mariage
- Orario a pranzo, banchetto deve iniziare entro le ore 14:00 e il tutto terminerà entro le 18:30
- Orario a cena, banchetto deve iniziare entro le ore 20:00 e il tutto terminerà entro le ore 00:30

Spese extra:

- Aperitivo a casa degli sposi, € 15 a persona
- L'inserimento del fritto misto alla piemontese, del maialino servito con purè di mele, del filetto Wellington, i funghi fritti, o di alcune portate più complesse comporta sempre un'aggiunta di € 5 a persona.
- Musica e permesso Siae
- Cocktail elaborati
- Consumazioni al bar o dopo la fine del banchetto

Regole del locale

- Se durante il banchetto gli ospiti non sono al tavolo può capitare che il cameriere non serva alcune portate, farlo sempre presente e richiamare l'attenzione del cameriere o dell'organizzatore di sala
- Qualsiasi danno alla struttura verrà addebitato agli organizzatori dell'evento
- In caso di evento con musica, questa dovrà essere abbassata dopo le ore 23:30 per non disturbare gli ospiti dell'hotel
- I bambini che usufruiscono dei giochi esterni devono essere accompagnati dai genitori, e la direzione non si assume alcuna responsabilità per eventuali infortuni derivanti dai giochi stessi

Prezzo a persona

- Con qualsiasi modifica, Il prezzo a persona non è riducibile ma può solo aumentare.



Linea Classica

€ 65,00 bevande incluse

(offerta valida sino al 31/12/2025)

Gran buffet di benvenuto

Insalatina con asparagi croccanti, arancia, uova, parmigiano reggiano e pinoli

Prosciutto di Parma con melone

Insalata di piovra con patate e olive taggiasche

Gnocchi di patate alla rapa rossa, saltati con gorgonzola caseificio Cerri

Paglia e fieno alla boscaiola, con salsa bolognese funghi e prezzemolo

Sorbetto al limone

Sella di vitello agli aromi

Torta nuziale Torta nuziale

Caffè e digestivi al carrello



Linea Trendy

€ 65,00 bevande incluse

(offerta valida sino al 31/12/2025)

Gran buffet di benvenuto

Antipasto servito in zona aperitivo

Cozze alla marinara-Involtini di salmone affumicato-

Gamberi in olio e limone

Menù al tavolo

Flan tricolore su letto di fonduta

Tortelloni di carne in salsa d'arrosto demì glace

Sorbetto al limone

Antico arrosto alla monferrina

Torta nuziale

Caffè e digestivi al carrello



Da cosa è composto il buffet di benvenuto?

Tartina con uova di lompo

Crackers con tomini

Grissini al lardo o speck

Tartina al salame Milano

Frittatine

Grana padano con miele e noci

Pizzette

Olive ascolane

Pesciolini fritti

Gamberi fritti

Calamari fritti

Chele (simili) granchio fritte

Coppa con sedano e carote

Patatine-arachidi-salatini-olive

Piccola selezione di cocktail con Martini bianco, Martini Vermut,

Martini Dry, Aperol, Campari Bitter, Gin

Prosecco spumante

Campari Soda

Crodino e succhi di frutta

Il buffet di benvenuto è variabile in base alla disponibilità e alla stagionalità



Antipasti

- Insalatina con feta, rapanelli, mango, papaya e condimento al pompelmo
 - Insalatina valeriana, mango, uova di quaglia, scaglie di parmigiano croccante, mais e dressage alla senape
 - Insalatina con asparagi croccanti, arancia, uova, parmigiano reggiano e pinoli
 - Insalatina con pescatrice gamberetti e frutto della passione
 - Insalatina con pesce spada pomodorini e origano
 - Insalatina di tacchino con crudità di verdure e salsa yogurt
 - Insalata di tacchino con bacon croccante, uova, formaggio feta, crostini di pane, mais e salsa allo yogurt
 - Insalata di tacchino con avocado, menta, lime, formaggio Feta, crostini di pane e salsa profumata al rum
 - Insalatina con straccetti di manzo, valeriana e cipolle rosse, in salsa barbecue e olio extra vergine di oliva
-
- Vitello tonnato
 - Insalata di tacchino deliziosa
 - Insalata di fagiano alla finanziaria
-
- Mousse al prosciutto
 - Mousse al tonno
 - Mousse di tomini con noci

- Prosciutto di Parma con melone
- Prosciutto di Parma con spiedino di frutta
- Prosciutto di Parma con sott'olii
- Prosciutto di Parma, paletta e salame duja
- Affettato assortito e bruschetta al pomodoro
- Prosciutto di Praga, speck tirolese e ananas
- Mocetta e lardo di Arnad con crostone al burro tartufato
- Bresaola con pinoli uvetta e salsa all'arancio
- Bresaola con rucola e pecorino
- Bresaola con funghi di muschio
- Manzo affumicato con rucola e parmigiano
- Carne salada con mele uvetta arance e pinoli
- Albese di manzo con valeriana e noci
- Carpaccio di vitello parmigiano e sedano
- Carpaccio di vitello carciofi noci e pecorino
- Carpaccio di vitello rucola e parmigiano
- Finissima di vitellone con asparagi croccanti, tuorlo marinato e albume rapè, in olio extra vergine di oliva
- Carne cruda alla monferrina
- Carne cruda alla monferrina con scaglie di parmigiano
- Carne cruda alla gressonara, con Bagna caoda

- Insalata mediterranea (mare)
- Insalata mediterranea al pesto genovese con olive taggiasche
- Insalata di piovra con patate e olive taggiasche
- Insalata di mare ai frutti tropicali: gamberetti, seppie, cozze, polipo, mango, avocado, papaia, frutto della passione
- Piovra e gamberi con soncino e pomodori pachino
- Insalata di polipetti alla ligure
- Insalata di moscardini con pomodorini secchi, olive taggiasche e pinoli
- Salmone in bellavista con salse
- Cocktail di gamberi
- Cocktail di crostacei alla spagnola
- Code di gambero in olio e limone
- Code di gambero con valeriana e aceto balsamico
- Spiedino capitano Nemo con gamberi seppie e pomodorini

- Asparagi alla maltese
- Asparagi con fonduta
- Fagottino di verdura su fonduta
- Quiche lorraine
- Quiche alle verdure
- Tortino rustico agli spinaci e toma biellese
- Tortino salato agli asparagi
- Sformato agli spinaci su letto di salsa fonduta
- Sformatino tricolore su letto di crema al cavolo rosso
- Peperoni in bagna caoda
- Fonduta valdostana su crostone
- Cipolle ripiene - Caponet - Zucchine ripiene
- Crostone di polenta alla novarese
- Crostone di polenta con funghi porcini
- Crostone di polenta con ragù di selvaggina
- Vol au vent con fonduta valdostana
- Cotechino con purè
- Cotechino con fagioli all'uccelletto
- Cozze alla diavolicchio



Primi piatti

- Garganelli limone bottarga e avocado
 - Garganelli al salmone affumicato
 - Garganelli al pesce spada e pomodorini
 - Strozzapreti mari e monti, con panna funghi e frutti di mare
 - Strozzapreti con salsa ai formaggi
 - Strozzapreti con cozze pomodori secchi e bottarga
 - Strozzapreti con salsa alla menta lime e rana pescatrice
 - Fusilli alla corsara, con salsa pomodoro, olive, capperi, aglio e prezzemolo
 - Tagliolini in salsa tartufata
 - Tagliolini nobildonna, con pomodoro fresco piccante e prezzemolo
 - Tagliolini in salsa di cinghiale e mirtilli
 - Tagliolini ai frutti di mare, cozze vongole e scampi
 - Tagliolini alle vongole veraci e zeste di limone
 - Tagliatelle con salsa alle noci e gorgonzola
 - Tagliatelle ai funghi porcini
 - Tagliatelle in salsa di brasato
 - Tagliatelle in salsa bolognese e piselli
 - Tagliatelle alla lepre
 - Paglia e fieno alla boscaiola, con salsa bolognese funghi e prezzemolo
 - Spaghetti alla chitarra con vongole zeste di limone e bottarga
-
- Gnocchi al pomodoro fresco e basilico
 - Gnocchi di patate alla rapa rossa, saltati con gorgonzola caseificio Cerri
 - Gnocchi di patate con salsa fonduta
 - Gnocchi di patate alla bava, saltati con formaggio fontina
 - Gnocchi di patate tricolore saltati al burro e salvia
 - Gnocchi neri di seppia con salsa alle cozze
 - Agnolotti alla Cavour
 - Agnolotti alla monferrina
 - Agnolotti panna e prosciutto
 - Cappellaci ripieni di brasato saltati nella loro salsa

- Tortelli di zucca alla mantovana
- Tortelloni casarecci al tartufo
- Tortelloni casarecci in salsa bolognese
- Tortelloni di magro ripieni di ricotta e spinaci saltati al burro
- Risotto ai funghi porcini
- Risotto ai carciofi e melograno
- Risotto agli asparagi
- Risotto al radicchio trevigiano e gorgonzola
- Risotto alla tirolese, mele e speck
- Risotto al rosmarino e zeste di limone
- Risotto agli agrumi
- Risotto ai mirtilli profumato al rosmarino
- Risotto con pere noci e gorgonzola
- Risotto alla castellana, piselli prosciutto e salsa d'arrosto
- Risotto alla monzese, zafferano e salsiccia
- Risotto alla modenese, pomodoro e salsiccia
- Risotto rucola e salsiccia
- Risotto al prosecco e castelmagno
- Risotto con toma Castel Rosso, formaggio delle alpi biellesi
- Risotto con fonduta, salsa tipica valdostana con formaggio fontina
- Risotto ai 4 formaggi, toma, taleggio, gorgonzola e parmigiano reggiano
- Risotto ai frutti di mare, cozze, vongole e gamberi senza gusci
- Risotto con polipetti olive e piselli
- Risotto rucola e gamberi
- Risotto ai gamberetti con piselli e limone
- Risotto ai frutti tropicali e gamberetti
- Crespelle verdi deliziose, ripiene di fonduta e asparagi
- Crespelle alla valdostana, ripiene di fonduta e prosciutto
- Crespelle ripiene di fonduta prosciutto e funghi con salsa besciamella
- Crespelle di magro, con ricotta e spinaci
- Cannelloni alla sorrentina, ripieni di carne e gratinati con pomodoro e mozzarella
- Cannelloni di magro, ripieni di ricotta e spinaci e gratinati con salsa besciamella
- Lasagne all'emiliana
- Lasagne verdi vegetariane con brunoise di verdure
- Baci di dama alla valdostana, bignè di fonduta e ricoperti di besciamella
- Gnocchi alla parigina gratinati in salsa besciamella
- Gnocchi alla romana con salsa pomodoro



Secondi piatti

- Filetto di trota alla bella mugnaia, limone burro e prezzemolo
- Filetto di trota in crosta di pane agli aromi
- Filetto di coregone al burro salvia
- Filetto di coregone al vino bianco
- Trancio di pesce spada ai ferri con pomodori Pachino
- Trancio di pesce spada alla siciliana, aglio capperi origano e pomodoro
- Trancio di pesce spada alla milanese
- Filetto di orata alle mandorle
- Filetto di orata alla ligure, pomodorini, pinoli, olive taggiasche, basilico
- Filetto di orata al cartoccio
- Filetto di orata all'isolana, con patate cipolla e pomodorini
- Filetto di branzino ai frutti di mare
- Filetto di branzino pomodoro fresco
- Filetto di branzino in crosta di zucchine
- Filetto di branzino in crosta di patate
- Filetto di branzino alla mediterranea, con patate, pomodorini, olive taggiasche, basilico e olio aromatizzato al prezzemolo
- Trancio di salmone al pepe verde e lime
- Trancio di salmone con pomodorini capperi e olive
- Trancio di salmone all'arancia
- Trancio di salmone al cartoccio
- Trancio di salmone al vino bianco
- Trancio di salmone al limone
- Filetto di sogliola al burro e salvia
- Filetto di sogliola alla milanese
- Filetto di sogliola al vino bianco
- Filetto di sogliola con pomodorini, pinoli, olive taggiasche, basilico
- Fritto misto di pesce (piccoli banchetti) (€5,00)
- Grigliata mista di pesce (piccoli banchetti) (€5,00)
- Lumache in umido con polenta
- Lumache alla bourguignonne (piccoli banchetti)
- Agnello al forno (€5,00)

- Carrè di agnello croccante ai semi di papavero (€5,00)
- Bollito misto alla piemontese con salse e verdure (€5,00)
- Fritto misto alla piemontese (€5,00)
- Maialino al forno con purè di mele (minimo 40 persone) (€5,00)

- Saltimbocca alla romana
- Piccata di vitello al marsala
- Piccata di vitello alla lombarda, con salsa d'arrosto, limone, prezzemolo
- Piccata di vitello al vino bianco
- Piccata di vitello ai funghi porcini
- Fagottino alla valdostana, farcito da prosciutto e fontina
- Guancia di vitello brasata e glassata Barbera d'Asti
- Noce di vitello alla birra
- Sella di vitello agli aromi
- Magatello di vitello brasato al vino bianco
- Sottofiletto di vitello con crema al brandy
- Medaglione di vitello alla Voronoff
- Medaglione di vitello al pepe verde
- Medaglione di vitello con salsa al gorgonzola
- Medaglione di vitello al cartoccio con funghi porcini
- Medaglione di vitello al cartoccio con patate parigine
- Stinco di vitello al forno (taglio in sala)
- Ossobuco di vitello in gremolada
- Reale di vitello al forno
- Cappello da prete brasato al vino rosso
- Stracotto di manzo ai funghi
- Carbonada di manzo alla valdostana
- Sottofiletto di manzo con valeriana pomodorini e patate
- Tagliata di manzo con rucola e grana Padano
- Tagliata di manzo con salsa ai mirtilli
- Manzo in crosta alla Wellington (€5,00)
- Stinco di maiale brasato al vino bianco
- Ribs al forno con salsa piccante
- Cosciotto di maiale al forno con purè di mele (taglio in sala, minimo 40 persone)
- Stufato di cinghiale al Chianti
- Lepre in salmì con polenta
- Bocconcini di cervo al Barolo
- Coscia di pollo alla cacciatore con funghi prataioli

- Tacchinella in bella vista con le castagne
- Tacchinella in bella vista con salsa ai funghi
- Tacchino alla fiorentina, cotta nell'albume d'uovo e prezzemolo
- Faraona al funghetto

L'inserimento del fritto misto alla piemontese, del maialino servito con purè di mele, del filetto Wellington, funghi fritti o altre portate che vi faremo presente noi, comportano sempre un aggiunta di € 5 a persona.

Contorni

- Patate al forno
- Patate al rosmarino
- Patate lionesi, con bacon e pancetta
- Patate sabbiose, con il pan grattato
- Patate parigine, a palline
- Patate fondenti, con salsa demì glace
- Patate al cartoccio, cotte in carta stagnola e servite con panna e cipollina
- Purea di patate
- Patate duchessa, patate lavorate con uovo parmigiano sale e pepe
- Patate fritte
- Carote saltate
- Carote Vichy, carote a rondelle bagnate con acqua Vichy
- Ppurea di carote
- Zucchine saltate
- Finocchi saltati
- Finocchi gratinati
- Finocchi avvolti dal bacon
- Fascina di verdure avvolta dal bacon
- Spinaci saltati
- Cavolini di bruxelles saltati in padella
- Peperonata
- Piselli con cipolla e prosciutto
- Verdure grigliate miste
- Caponata di verdure
- Champignon al forno
- Polenta gialla
- Polenta taragna
- Polenta bianca
- Polenta grigliata



Torte

- St. Honorè, pan di spagna farcito con crema e ricoperto da panna e bigné
- Chantilly, pan di spagna farcito con crema Chantilly e ricoperto da panna
- Chantilly alle fragole, pan di spagna farcito con crema Chantilly e ricoperto da panna e fragole
- Chantilly alla frutta, pan di spagna farcito con crema Chantilly e ricoperto da panna e frutta
- Selva Nera, pan di spagna al cacao farcito con crema e amarene e ricoperto di panna e cioccolato
- Torta panna e cioccolato
- Torta di fragole
- Torta di frutta
- Torta Tiramisù
- Chantilly ai marron glace
- Crostata di frutta, pasta frolla con crema pasticcera e frutta
- Crostata di fragole, pasta frolla con crema pasticcera e fragole
- Crostata ai mirtilli, pasta frolla con crema pasticcera e mirtilli
- Meringata, meringa ricoperta di nocciole con la sua crema
- Meringata al cioccolato, meringa ricoperta di cioccolata con la sua crema
- Sacher, pan di spagna ricoperto di cioccolata e farcito con confettura alle albicocche
- Semifreddo all'amaretto
- Charlotte creole, gelato alla crema ricoperto di pan di Spagna con cioccolata calda e panna montata
- Sinfonia di pistacchio, pan di spagna al cacao con crema e granella di pistacchio ricoperto da scaglie di cioccolato
- Tronchetto di pistacchio, con la sua crema e la granella di pistacchio
- Cheesecake
- Semifreddo o Cheesecake con glassa di cioccolato a specchio



Queste sono le torte che sono comprese nel prezzo del Nostro banchetto di matrimonio, in alternativa potete consultare la Nostra pasticceria di fiducia, oppure un'altra pasticceria, che con un costo aggiuntivo potrà proporvi altri tipi di torte più elaborate, come queste.....

- **Flower Cake**, la torta floreale
- **Watercolor Cake**, la torta ad acquarello
- **Buttercream Cake**, la torta alla crema di burro
- **Metallic Cake**, la torta metallica
- **Naked Cake**, la torta nuda
- **Rainbow Cake**, la torta arcobaleno
- **Drip Cake**, la torta gocciolante
- **Chalkboard Cake**, la torta lavagna
- **3D Cake**, la torta 3D
- **Dress Cake**, la torta vestito
- **Marble Cake**, la torta di marmo
- **Monoporzioni**

Per spunti e idee dei vari tipi di torta vi invitiamo a consultare il seguente sito web.....

<https://www.sposimagazine.it/idee-matrimonio/torta-nuziale/torte-matrimonio/>



Dessert

€ 5,00 a persona

- Coppa gelato, crema, limone, nocciola
- Coppa gelato alla crema con amarene
- Pesca Melba, pesca tagliata a cubetti con gelato alla crema, scaglie di mandorle, panna montata e sciroppo di fragole
- Taglio al whisky, gelato alla crema con whisky
- Taglio al Grand Marnier, gelato alla crema con Grand Manier
- Taglio al Ratafià, gelato alla crema con Ratafià
- Taglio al limoncello, gelato al limone con limoncello
- Taglio alla vodka, gelato al limone con vodka
- Crem Caramel
- Bonet
- Panna cotta
- Bavarese al caffè, al pistacchio o alle fragole
- Crema catalana
- Macedonia di frutta fresca
- Macedonia di frutta con gelato
- Macedonia di frutta con panna
- Coppa di mirtilli
- Coppa di mirtilli con gelato alla crema
- Coppa di mirtilli con panna montata
- Coppa di fragole
- Coppa di fragole con gelato alla crema
- Coppa di fragole con panna montata
- Composizione di frutta fresca
- Coppa di ananas fresco
- Coppa d'ananas con gelato alla crema
- Coppa d'ananas con panna montata
- Buffet di Finger Food di dolci (creme caramel, bonet, panna cotta, bavarese al caffè, coppette di macedonia)
- Buffet di Bignole Bignè tartellette e coppete di macedonia
- Open Bar con selezione di cocktail e digestivi



I Nostri contatti per il Vostro evento

Oreficeria:

- Oro di Valenza - Masserano (Bi) tel. 015 99348
- Gioielleria Rota Di Rota Roberto e Chiara - Corso Liberta' 152, Vercelli tel. 3498666180

Abiti cerimonie:

- L'Uomo Drink sposo di Lovaglio Carlo - Via Bibiana, 97, 10147 Torino tel. 393 273 0949
- Samuela Spose - Via Druento 148 - 10048 - Venaria Reale, Torino **tel.** 0114551027

Parrucchiere, make up artist, centro estetico:

- Il Ciuffo Fashion & Beauty - Vercelli 0161393031

Fiorista, allestimento, centro tavola:

- Vilflora - str. Trossi, 138, 13871 Verrone (Bi) tel. 015 5821865
- Christian Canterino Floral Designer - Via A.Gramsci,184, 13876 Sandigliano BI Tel 335 650 0897

Bomboniere, confettata, menù al tavolo, inviti:

- Bomboniere Fiori D'Arancio - Quaregna (Bi) tel. 015 94672
- Ilenia Grupico, bomboniere candele e fiocchi nascita - Tronzano tel. 3398087871

Fotografo:

- Foto Vip di Giorgio Lupano - Vercelli (Vc) cell.3519790094
- Teo Furfaro Photography - Alice Castello (Vc) Tel. +39 338 714 5966
 - PhotolifeItalia - Candia Canavese (To) cell.3407403996
 - Davide Carrara Photographer - Torino cell. 3461867553

Palloncini:

- Le Jemme, creazioni di Barbero Jessica - Landiona (No) tel. 3711701942

Baby sitter e animazione per bambini:

- "Alice E20" Animatrice, sculture palloncini - Alice Zegna di Biella tel 3774634478
- Ilenia Schenato Children's Entertainment - Borgomanero tel 3313220638



Servizi tecnici per lo spettacolo, luci, dj, ingaggio artisti:

· Number One, servizi tecnici per lo spettacolo - Vigliano Biellese (Bi) tel. 015510806

Intrattenimento musicale:

- Dj Frank - Francesco Anania tel. 3349483488
- Dj Enzo, musica per eventi - Enzo Ballanza tel. 3381659795
- Claudio - musicista singolo, in coppia, musica dal vivo, liscio e dance tel. 3475889555

Pazzi Camerieri, scherzo spettacolo con attori e cantanti professionisti

Per un matrimonio ricco di risate contatta i Pazzi Camerieri - www.pazzicamerieri.it -
Francesco 3479644937

Fuochi d'artificio , fontane interne ed esterne, bombe di colori:

· Mimmo di Gattinara, cell. 3337176344

Ballerina, dancers for events, dinner show & entertainment:

Deborah Clemente cell 3408764989

Pasticceria:

· Pasticceria Maniscalco Rainero - Valle Mosso (Bi) tel. 015 702567

Noleggio auto, noleggio con conducente:

· Magliola noleggio auto - Biella tel. 3358024373

Cavalli & carrozze:

· Azienda Marocco - Via centrale 35, Cerone, 10019, Strambino (To) tel. 3383103648

Elicottero:

· Viaggi in elicottero Alessandro Zordan tel 3355909515

