



pranzi e cene, feste Natalizie 2025



menù 1)

**insalata di cappone con julienne di verdure spadellate su letto di sarzette
tarte tatin di cipolla Tropea dolce, verza e peperoni, bagna caoda gentile
(senz'aglio)**

**risotto alla pasta di salam patate e Erbaluce
plin della tradizione Piemontese al sugo di arrosto**

ALTERNATIVA VEGETARIANA: TORTELLO ASPARAGI E MASCARPONE, BURRO NOISETTE

guancia di manzo brasata al Vermouth, patate al rosmarino

**ALTERNATIVA VEGETARIANA: CAPONET DI VERZA FARCITI CON VERDURE, LEGUMI E
RICOTTA, CIPOLLINE AL MARSALA, PATATE ARROSTO**

Duetto: bonet langarolo, creme caramel agli agrumi

caffè e panettone

vini: Roero Arneis o Erbaluce di Caluso / Dolcetto d'Alba o Barbera d'Asti

costo del menu a persona € 35

menù 2)

duetto della tradizione: insalata russa, peperone cotto al forno farcito con mousse di tonno e gocce di balsamico

tortino di verza e patate, leggera fonduta di parmigiano

**ravioli caserecci ripieni di stracotto al Barolo, demi glacé di cottura al timo
gnocchi di patate viola, ragu di Bra**

ALTERNATIVA VEGETARIANA: TORTELLO ASPARAGI E MASCARPONE, BURRO NOISETTE

rollè di cappone farcito alle erbe, carciofi spadellati, demi glacé al Marsala

**ALTERNATIVA VEGETARIANA: CAPONET DI VERZA FARCITI CON VERDURE, LEGUMI E
RICOTTA, CIPOLLINE AL MARSALA, PATATE ARROSTO**

tiramisù classico con savoiardi, bagna al caffè e crema Mascarpone

caffè e panettone

vini: Roero Arneis o Erbaluce di Caluso / Dolcetto d'Alba o Barbera d'Asti

costo del menu a persona € 38

menù 3)

tartare di trota affumicata, julienne di finocchi, gocce di salsa all'aneto

tentacolo di polpo rosticciato con pomodorini confit, crema di zucca

ravioli caserecci farciti al pesce spada, burro aromatizzato, zest di lime

pennette all'amatriciana di polpo, cozze e vongole

ALTERNATIVA VEGETARIANA: TORTELLO ASPARAGI E MASCARPONE, BURRO NOISETTE

medaglione di rana pescatrice, carciofi spadellati, crema allo zafferano, patate arrosto

ALTERNATIVA VEGETARIANA: CAPONET DI VERZA FARCITI CON VERDURE, LEGUMI E RICOTTA, CIPOLLINE AL MARSALA, PATATE ARROSTO

zabaione al Marsala con i nostri torcetti e paste di meliga

caffè e panettone

vini: Roero Arneis o Erbaluce di Caluso / Nebbiolo d'Alba o Ruche di Castagnole

costo del menu a persona € 40