

*Menù Natale 2019*

*Cocktail di benvenuto*

*Antipasti*

*Fantasia di pesce*

*Prosciutto crudo lardo e castagne*

*Battuta di fassone con verdure*

*Cotechino con lenticchie*

*Fritto misto alla piemontese*

*Primi*

*Riso carnaroli ai funghi porcini*

*Agnolotti alla Cavour*

*Secondo*

*Brasato al vecchio Piemonte*

*Contorno*

*Patate al rosmarino*

*Sorbetto*

*Dessert*

*Dolce di Natale*

*Caffè*

*Vini*

*Arneis bonarda Dolcetto*

*Spumante dolce e brut*

€ 45

*Menù Capodanno 2020*

*Aperitivo di benvenuto*

*Antipasti*

*Salmone in salsa tartara*

*Capesante al gratin*

*Cotechino con lenticchie*

*Vitello tonnato*

*Tenerissima al limone e scaglie di grana*

*Primi*

*Riso carnaroli all'erbaluce e chicche di melograno*

*Agnolotti al sugo d'arrosto*

*Secondo*

*Cappello del prete al forno*

*Gamberoni al forno*

*Contorno*

*Patate al forno*

*Sorbetto*

*Dessert*

*Dolce di Capodanno*

*Caffè*

*Vini*

*Arneis Bonarda Dolcetto*

*Spumante dolce e brut*

€ 83

*Menù della Befana 2020*

*Antipasti*

*Tris di pesce*

*Sformatino con fonduta*

*Terrina di coniglio su*

*letto di misticanza*

*Vitello tonnato*

*Primi*

*Riso carnaroli al castelmagno*

*Agnolotti di magro*

*al gorgonzola e noci*

*Fritto misto alla piemontese*

*Dessert*

*Dolce della Befana*

*Caffè*

*Vini*

*Bonarda Arneis*

*Spumante dolce e brut*

€ 35