

Menù Capodanno

2019/2020

ANTIPASTI

- Vitello tonnato della tradizione al punto rosa*
 - Flan di topinambur e peperoni con delicatezza di Bagna Caoda*
 - Fagottino di caprino alle erbe cipolline su letto di salmone affumicato*
 - Battuta di fassona con scaglie di tartufo nero*
-

PRIMI

- Plin gigante al cinghiale*
 - Ravioli nero di seppia e salmone*
-

SECONDI

- Filetto di vitello al Castelmagno con fantasia di carciofi e speck*
 - Cotechino in umido della tradizione con lenticchie*
-

TRIS DI DOLCI

- Panettone sacher*
 - Tiramisù*
 - Dolce Monte Bianco con meringa, cioccolato, panna e marron glacè*
-

VINI

- Ca'Bianca Barbera o Nebbiolo*
- Brut Cesarini Sforza metodo classico*
- Moscato d'Asti Cascina Fonda*

€ 65