

# Pranzo di Natale

\* Foglioline di Vitello all'Albese con scaglie di grana  
e misticanza croccante

\* Insalatina di Cappone in salsa al miele d'acacia e aceto  
balsamico di Modena e crema al peperone brasato

\* Sformato di zucca con fonduta d'Alpeggio  
con croccante all'amaretto

\* Sfoglia di merluzzo al profumo di scalogno,  
petali di patata viola e salsa al pomodoro al forno

\* Panzerotti di magro con crema alle erbe,  
pecorino e porri

\* Tajarin al ragu' di cinghiale

\* Stracotto di vitello alle castagne  
con patate rustiche e carote alla piemontese

\*Torrinata in semifreddo  
con cioccolato fondente calda

Frutta, fredda e secca

Pandoro

Vini

Euro 38,00 a persona