



Pranzo di Natale

Battuta di fassona con granella di Nocciole
Trotta marinata agli agrumi su insalatina di finocchio e arance
Crespella ai carciofi e Raschera
Sformatino di cardi con salsa d'acciuga

Agnolotti al ragu' monferrino bianco
Risotto alla barbabietola e crema al gorgonzola

Brasato al Barbera d'Asti con patate al forno
Filetto di maiale in crosta di sesamo con costine saltate

Cuore caldo con crema all'arancia

€ 50.00 a persona

Si intendono compresi vini, acqua e caffè'.

Per i bambini si potrà scegliere il menù bimbo:
Battuta di fassona o prosciutto cotto e salame crudo
Agnolotti al ragu' monferrino
Milanese di pollo con patate

Dessert

€ 20.00



Menù del Cenone

Carpaccio di Fassona con sedano, scaglie di grana e chicchi di melograno

Involtino di peperone con Robiola d'Alba e olive taggiasche

Cestino di sfoglia con funghi trifolati

Cotechino con lenticchie beneauguranti

Risotto al Barolo con crema di taleggio

Pappardelle al ragu' Monferrino

Bocconcini di Cinghiale brasati con quadrotti di polenta

Torronata

I vini proposti saranno della Cantina Produttori di Govone

di cui siamo conferenti (Grignolino, Barbera, Dolcetto,

Nebbiolo, Moscato, Spumante)

Il cenone avra' un costo di **€ 50.00 ad adulto** (vini compresi)

mentre per i **bimbi fino a 12 anni € 20.00:**

Carpaccio di fassona o affettato misto

Agnolotti al burro e salvia

Milanesi di pollo con patate

dessert