



MERCOLEDÌ 25 DICEMBRE 2013
PRANZO DI NATALE
MENU

Aperitivo di Benvenuto con gambero impanato nella tonda gentile di Langa

*Calamari scottati su zuppetta di lenticchie di Castelluccio
Tonno di cappone di Bionda di Villanova d'Asti con peperoni
di Carmagnola in agrodolce e mostarda di cipolle rosse*

Variazione di crudi di Fassone Piemontese:

la salsiccia di vitella

la battuta con il tartufo nero

il carpaccio con sedano e Castelmagno

*Risotto Carnaroli ai cardi gobbi di Nizza Monferrato e tartufo nero
Agnolotti del plin di Gallina Bionda di Villanova d'Asti
in brodo di cappone*

*Arrosto di Bue di Fassone piemontese in lenta cottura
con polentina e cipolline glassate*

*Francio di baccalà in leggera frittura con purea di castagne e gocce
di olio alle erbe*

Semifreddo allo zabajone con torrone d'Alba

Caffè e Digestivi

Frutta secca e Panettone artigianale

Vini: Prosecco Treviso d.o.c. "Quiot" (Drusian)

Roero Arneis d.o.c.g. "Gaggie" (Vaudano)

Dolcetto di Diano d'Alba d.o.c.g. (Az. Agr. Rigo)

Moscato d'Asti d.o.c.g. (Vaudano)

€ 45,00 a persona

Menu bimbi (fino a 8 anni) € 15,00