



Il pranzo

*Vellutata di piselli con gamberi spadellati extravergine di oliva e mentuccia
con le bollicine Italiane Alta Langa 36 Mesi della cantina storica di Canelli Gancia*

Salmone Red-King affumicato a fumo con crostini

*Cruda di Vitella piemontese battuta al coltello
con extravergine di oliva, sedano e scaglie di Parmigiano*

Soufflè ai cardi gobbi di Nizza con vellutata al Parmigiano Reggiano

Il nostro Zampone con le lenticchie

Raviolini dal plin al ristretto di arrosto, burro di malga, salvia e rosmarino

Il Cappello del Prete cotto a bassa temperatura con suo fondo di cottura

Cappone nostrano di cortile al forno

Salanova, Valeriana e Trevisanello fine in insalata

*La Robiola di Roccaverano d.o.p. e il Gorgonzola dolce d.o.p.
con cagna' di Moscato*

Monte Bianco

Panettone classico di Pasticceria

Caffè

Accompagnano il pranzo i vini proposti dalla nostra Cantina seguendo le vostre richieste.



// Cenone

Bollicine Italiane

*Cuvée Alta Langa 36 Mesi pas dosè
della cantina storica di Canelli Gancia*

Ostriche Celine di Cancale

Salmone Red King affumicato a fumo con crostini e riccioli di burro

Polpo croccante su parmantier e sua spuma

Barbera La Villa Olim Bauda

*Tonno di Gallina di cortile su juienne di peperone scottato,
uva passa, pinoli, sale dolce di Cervia e salsa al balsamico di ibisco e peperoncino*

Carciofo spinoso di Albenga con crema di funghi

Tagliatelle tagliate al coltello alla moda antica con funghi porcini e ragù di carne

Tagliata di Scamone al Rosmarino con purè di patate mantecato

Cuvée Alta Langa 36 Mesi pas dosè

Semifreddo torrone d'Alba con gianduja fondente

Caffè