



Pranzo di Natale 2021

*Polpo su Vellutata di patate sua spuma e extravergine di oliva
con le bollicine Italiane Alta Langa Giulio / Bosca Tosti*

Arneis Dante Rivetti

Salmon 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 gobbì di Nizza con vellutata al Parmigiano Reggiano

Barbera d'Asti Scagliola "Frem"

Il nostro Zampone con le lenticchie

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

Nebbiolo d'Alba Produttori del Barbaresco

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*

Moscato d'Asti

Monte Bianco

Panettone classico di Pasticceria

Caffè