



Pranzo di Natale 2024

*Gamberi saltati su vellutata di Piselli e crumble di nocciola tonda gentile,
menta ed extravergine di oliva
con le bollicine Italiane Alta Langa Cesare Pavese*

Arneis Voerzio Martini

Salmon Red-King affumicato a fumo con crostini

Riserva Nizza Beppe Marino "Quattro Filari" 2018 Formato Sovrano

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

Il nostro Zampone con le lenticchie

Soufflè ai cardi gobbì di Nizza con vellutata al Parmigiano Reggiano

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

Nebbiolo Marghe Damilano

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 e Datteri Medjoul

Caffè