



Menù di Capodanno 2019

ENTRÈE DI BENVENUTO

ANTIPASTI

Carne cruda con pere al vino e crostini

Insalata Russa

Vitello Tonnato

Cotechino in crosta e lenticchie

Sformato di carciofi, fonduta di parmigiano e uova mimosa

Involentino di salmone ripieno di robiola con erba cipollina e burro d'alpeggio

PRIMI PIATTI

Agnolotti ai tre arrosti nel loro sugo

oppure

Risotto al nero di seppia con gambero marinato al cognac e arancia

oppure

Ravioloni di zucca su fonduta di castelmagno e amaretti di Mombaruzzo

SECONDI PIATTI

Brasato al Barbera d'Asti con patate al forno e cipollotti

oppure

Parmigiana di melanzane accompagnata da
mozzarella di Bufala piemontese con carote trifolate

DESSERT

Bünet & Tiramisù

BRINDISI DI MEZZANOTTE

Calice di Prosecco Millesimato di Valdobbiadene



CAFFÈ e AMARO

PANE, ACQUA e COPERTO inclusi nel prezzo

PREZZO A PERSONA 60€

esclusi vini

È GRADITA LA PRENOTAZIONE, FINO AD ESAURIMENTO POSTI

011-43.655.62