



---

## 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**