



## PRANZO DI NATALE 2018

Aperitivo Spumante Brut

Coda di gamberone in tempura di olive nere servito in pomodorino farcito di maionese al basilico

Salmone marinato alla bietola rossa, piccole crudità, crema acida e cialda di focaccia al riso nero. Citronette all'ostrica e perle di trota

Terrina di oca e foie gras, cavolo rosso stufato al melograno

Flan di castagne, cotechino della tradizione, fonduta di toma ossolana

Savarin di riso allo zafferano con finanziaria di cappone

Ombrina mediterranea semplicemente cotta al forno con lenticchie augurali e endivia gratinata al prosciutto iberico

Piccola scelta di formaggi con Pera Martin al Nebbiolo

Zuccotto semifreddo al mascarpone, uvetta, Panettone e Rum  
Tartufini al Gianduja, Salsa al caffè

Brindisi con Malvasia rossa di Casorzo d'Asti

**68,00**

info e prenotazioni 0321 652696

