

MENU' NATALE 2023



ANTIPASTO MISTO:

SALAME CON GIARDINIERA PIEMONTESE
DI NOSTRA PRODUZIONE
QUICHE DI PORRO E CAPRINO
MONTEBORE CON CONFETTURA DI FICHI
VITELLO TONNATO
BIGNÉ CON SPUMA DI BROCCOLI E ROBIOLA

PRIMI:

RISOTTO AL PINOT NERO METODO CLASSICO
MANTECATO AL MONTEBORE CON TARTUFO NERO
LASAGNE AI CARCIOFI

SECONDO:

PETTO D'ANATRA SPEZIATO AL MIELE
COTTO A BASSA TEMPERATURA
GUANCIA DI MANZO



ANTIPASTO MISTO:

CROSTINO CON MOUSSE DI GORGONZOLA
CON GIARDINIERA DI NOSTRA PRODUZIONE
QUICHE DI PORRO E CAPRINO
MONTEBORE CON CONFETTURA DI FICHI
MELANZANE CON HUMMUS DI CECI
BIGNÉ CON SPUMA DI BROCCOLI E ROBIOLA

PRIMI:

RISOTTO AL PINOT NERO METODO CLASSICO
MANTECATO AL MONTEBORE CON TARTUFO NERO
LASAGNE AI CARCIOFI

SECONDO:

SFORMATO DI ZUCCA E CANNELLINI CON
PERA CAMELLATA, ZOLA E NOCI
INVOLTINO DI VERZA CON FONDUTA

PANDORO E PANETTONE DI NOSTRA PRODUZIONE

€60,00 a persona bevande escluse

AL MOMENTO DELLA PRENOTAZIONE SARÀ CHIESTA UNA CAPARRA DI €20,00 A PERSONA