

MENU' DI
NATALE



Antipasti

Battuta di carne al profumo di tartufo bianco e uovo di quaglia
Piccolo cannolo di sfoglia ripieno con mousse al castelmagno, sensazione di
miele e nocciole in granella
Insalatina di petto d'anatra con cipolle rosse caramellate e uvetta
Tortino di cardo gobbo con fonduta di toma

Primi

Cappelletti in brodo di cappone di nonna Silvia
Tagliolini al ragu' di cervo con coulisse ai frutti di bosco

Secondi

Cappone lessso con i suoi bagnetti
e le verdure lesse
Cotechino monferrino con puré gustoso

Dessert

Sorbetto al mandarino tardivo con macedonia di agrumi
Panettone artigianale con salsa al mascarpone

acqua, vini compresi
Grignolino, Barbera e Dolcetto cantina Vinchio Vaglio Serra
Chardonnay cantina Nuova Cappelletta
Spumante Brut Astoria