



Lunedì 31 Dicembre 2018

Cena Gourmet di San Silvestro

Capodanno 2019

Entrée

*Insalatina di trota salmonata in carpione, finocchi croccanti, melograno,
olio all'arancia, vaniglia e zenzero*

Tartare di Fassona piemontese, mou d'uovo allo zafferano, rapanelli chips di patata viola

Tagliolino all'aglio orsino, crema di ricotta, pane rosso leggermente piccante

Risotto con capesante, bisque, limone preservato

*Guancia di manzo brasata al Gattinara,
purea di patate profumata all'aglietto e prezzemolo, pere caramellate*

Raviolo di pasta fritta, ripieno di seras, gocce di cioccolato, zeste di agrumi e miele

Piccola Pasticceria con brindisi del Nuovo Anno

Acque minerali Lurisia

Selezione abbinata di nr. 4 pregiati vini della nostra cantina

La serata è allietata dall'accompagnamento di musica dal vivo
con duo artistico chitarra e voce