

# PRANZO DI NATALE

MERCOLEDI' 25 DICEMBRE 2024

Dalle ore 12.30

70,00 € PER PERSONA bevande escluse

Benvenuti, e Buon Natale!

Tartelletta di segale, Salmone del Baltico marinato all'aneto, burro "Demi sel" di Isigny al profumo di mandarino.

IL CAPPONE

Di Morozzo in galantina e farcito con foie gras d'anatra.

Mostarda di fichi, pistacchi di Bronte e chutney di melograno con misticanza di Castagneto Po.

IL MERLUZZO

In leggera salatura e scottato in padella, carciofi arrostiti, olio aromatizzato alla menta piperita e salsa Chimichurri.

IL RISO ('tto)

Carnaroli di Baraggia "Tenuta Zaccaria" mantecato ai topinambur, cardo gobbo di Nizza Monferrato e fonduta di Castelmagno D.O.P.

I TORTELLINI

Come da tradizione, ripieni alle tre carni, salsa al Parmigiano Reggiano 36 mesi, Mortadella IGP e aglio orsino.

IL MANZO

Cappello del Prete di Bue Grasso brasato al Barolo, salsa Périgueux al tartufo nero, crema di patate ratte e radicchio trevisano confit.

IL PREDESSERT

Sorbetto al litchi e zeste di Kumquat caramellato.

IL TORRONE

Di nocciole I.G.P. Piemonte in parfait con frutta candita, cioccolata calda extra fondente "Cioccolateria Spegis" e croccante al Pandoro.

IL PANETTONE

Homemade in San Genesio con arachidi e frutta secca.

