



Pranzo di Natale

25 dicembre 2017

ore 12.30

Aperitivo di benvenuto



Insalata di carne cruda con marmellata di cipolla rossa e mousse di caprino

Parmantier di porri e patate con filettino di Coregone e polvere di Funghi

Capunet di Cavolo verza farcito di vitello, uva sultanina e mela renetta, su Fonduta di Fontina d'Aosta

Risotto al Nebbiolo mantecato al CastelMagno

Ravioloni di gamberi su crema di Topinambur

Sorbetto della casa

Petto d'anatra con salsa all'Arancia e balsamico

con patate al rosmarino

Piccola fantasia di agrumi e frutti esotici



Panettone artigianale con zabaione al Passito di Caluso e gelato Maison

35 euro

Bevande incluse