



MENU

CAPODANNO



ANTIPASTO

Insalatina di gamberi scottati al cognac con tagliatelle di seppia
al vapore su battuto di patate, caldarroste e salsa agli agrumi

PRIMI PIATTI

Calamarata con astice blu canadese, carciofi trifolati e briciole di pane tostato
Risotto al Castelmagno con riduzione al Barolo e nocciole piemontesi tostate

SECONDO PIATTO

Filetto di manzo rosolato al rosmarino con salsa al Marsala
invecchiato 25 anni e tartufo nero di Norcia

CONTORNI

Patate al forno nel ristretto di vitello
Sformatino di carciofi gratinato al pane saporito

DESSERT

Dolce di fine anno
Cotechino e lenticchie di buon augurio
Panettone tradizionale, clementini

VINI

Vino Bianco: Malvasia Puntinata, Cantina Cifero
Vino Rosso: Romadoc, Cantina Cifero
Prosecco Brut, Cantina Col Sandago