

... certi

SAPORI

non dovrebbero finire mai

MENU' DI NATALE

benvenuto della cucina

CALAMARETTI, CASTAGNE E PATATE DOLCI

Squids, chestnuts and sweet potatoes

FASSONA BATTUTA AL COLTELLO, SPUMA DI GORGONZOLA E PANNA COTTA ALL'ACCIUGA

Hand copped Fassona piemontese veal tartare, gorgonzola cheese foam and anchovy panna cotta

CAPUNET ALLA PIEMONTESE, CARCIOFO AL BERGAMOTTO E CREMA AL RAFANO

Piedmont "Capunet" savoy cabbage filled with meat, bergamot artichoke and horseradish cream

RAVIOLO DI CAPPONE NEL SUO BRODO

Capon homemade ravioli with his stock

RISOTTO CON SALSICCIA DI BRA E MIRTILLI

Carnaroli risotto with Bra sausage and blueberries

AGNELLO PIEMONTESE COTTO NEL FIENO, AROMATIZZATO AL CAFFE' CON VERDURE INVERNALI

Piedmont lamb cooked in hay flavored with coffee and winter vegetable

pre - dessert

DOLCE SORPRESA DI NATALE

Sweet Christmas surprise

PANETTONE E PICCOLA PASTICCERIA

Panettone and small pastries

bevande escluse 70 euro

... certi

SAPORI

non dovrebbero finire mai

MENU' DI S. STEFANO

benvenuto della cucina

VITELLO TONNATO E SALSA TRADIZIONALE

Poached veal with traditional sauce

ZUPPETTA DI CALAMARETTI

Squids soup

RISOTTO ALL'ANGUILLA CON PROFUMO DI BERGAMOTTO

Carnaroli risotto with eel and bergamot scented

Oppure

AGNOLOTTI DEL PLIN ALLE TRE CARNI

Homemade agnolotti "del plin" pasta, meat sauce

PETTO D'ANATRA CON CIPOLLINE GLASSATE E CARCIOFI

Duck breast with glazed little onion and artichokes

oppure

TAGLIATA DI FASSONA E VERDURE INVERNALI

Fassona piemontese steak with winter vegetable

pre - dessert

PERA MADERNASSA COTTA AL ROERO E SORBETTO AL VIN BRULE'

Madernassa pear cooked in Roero wine with mulled wine sorbet

bevande escluse

50 euro