



*Menù Natale 2019*

*Aperitivo pregustativo*

*Involtino di sogliola con gambero rosso di Mazara*

*Insalatina di cappone, carciofi e maionese alle nocciole*

*Uovo croccante con cardo stufato, fonduta e tartufo nero*

*Risotto mantecato con totani, fave e piselli*

*Gobbi di Saluzzo ripieni di cardi e topinambur*

*Trancio di ombrina Boccadoro arrostito ai pistacchi e verdure croccanti*

*oppure*

*Filetto di maialino al caffè su salsa al Porto con carciofi e patate*

*Dolce di Natale*

*Vini: Brut "Valentino" Riserva Elena Rocche dei Manzoni 2015-*

*Barbera d'Alba Superiore DOC Franco Conterno 2017 - Moscato d'Asti DOCG Casetta Pierluigi*

*Euro 55,00 a persona vini compresi*