



Pranzo di Natale

APERITIVO DI BENVENUTO

Coppa Brut servito al tavolo con delizie dello Chef:
Paté di fagiano su pan speziato, mise en bouche di uva alla crema di formaggio
e granella di pistacchio, salame strolghino e olive di Cerignola sullo stecco

ANTIPASTI

Polentina concia al tartufo nero
Paletta biellese con salsa di mele
Sfogliatina ai carciofi e toma Valsesia
Sformato di zucca con vellutata all'amaretto
Cotechino in crosta con lenticchie

PRIMI

Risotto al barolo
Agnolotti della casa al sugo d'arrosto

SECONDI

Tacchinella ripiena cotta adagio con castagne bianche
Gamberoni in kataifi su letto di verdure

DESSERT

Torta alla crema chantilly con torrone, cioccolato e marron glace

Caffè
Frutta fresca e secca

€ 55,00 vini inclusi





Menù d'Asporto

Natale 2020

ANTIPASTI

Polentina concia al tartufo nero
Paletta biellese con salsa di mele
Sfogliatina ai carciofi e toma Valsesia
Sformato di zucca con vellutata all'amaretto
Cotechino in crosta con lenticchie

PRIMI

Crespelline al ragù su crema di parmigiano
oppure
Crespelline vegetariane su crema di parmigiano

SECONDI

Tacchinella ripiena cotta adagio con castagne bianche
Gamberoni in kataifi su letto di verdure

DESSERT

Torta alla crema chantilly con torrone, cioccolato e marron glace

€ 35,00

