



# Pranzo di Natale

## APERITIVO DI BENVENUTO

Coppa Brut servito al tavolo accompagnato da:  
Paté di fagiano su pan speziato, Spiedino di ananas e gambero,  
Chicchi d'uva alla crema di formaggio e granella di pistacchio,  
Salame Strolghino con olive di Cerignola sullo stecco.

## ANTIPASTI

Crema di mais binco ai formaggi e tartufo nero  
Petto d'oca affumicato con gelatina alle pesche e melograno su sflacciata di cavolo verza  
Rosellina di paletta biellese con carciofi in salsa tartara  
Cotechino in crosta con letticchie  
Sformato di cardi gobbi con vellutata alla bagna cauda

## PRIMI

Risotto al Barolo  
Agnolotti del Convento al sugo d'arrosto

## SECONDI

Supreme di tacchinella farcita accompagnata da castagne bianche alla "gourmet"  
Cartoccio di spigola su letto di patate alle erbe provenzali

## DESSERT

Torta alla crema chantilly con torrone, cioccolato e marron glacé

Caffè  
Frutta fresca e secca

€ 55,00 vini inclusi della casa





# Menù d'Asporto

## NATALE 2021

### ANTIPASTI

Petto d'oca affumicato con gelatina alle pesche e melograno su sfilacciata di cavolo verza  
Rosellina di paletta biellese con carciofi in salsa tartara  
Cotechino in crosta con letticchie  
Sformato di cardi gobbi con vellutata alla bagna cauda

### PRIMI

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

### SECONDI

Supreme di tacchinella farcita accompagnata da castagne bianche alla "gourmet"  
Cartoccio di spigola su letto di patate alle erbe provenzali

### DESSERT

Torta alla crema chantilly con torrone, cioccolato e marron glacé

€ 35,00

