

# Menù di Natale

**Pranzo del 25 Dicembre 2022**

## **Entrée dello Chef**

Mousse di mortadella, con tigella e polvere di pistacchio

**Vino in abbinamento**

*Aurora Alta Langa Rose' Castello Banfi*

## **Antipasti**

Stracotto di vitello, culatello e spuma al Parmigiano Reggiano 36 mesi

**Vino in abbinamento**

*Aurora Alta Langa Rose' Castello Banfi*

\*\*\*\*\*

Lingotto di faraona, castagne, carota e rapa rossa

**Vino in abbinamento**

*Colline Novaresi Nebbiolo Filari Del Rosa*

## **Primo Piatto**

Tortellini in doppio brodo di cappone

**Vino in abbinamento**

*Colline Novaresi Nebbiolo Filari Del Rosa*

## **Secondi Piatti**

Guancia di manzo brasata, crema di sedano rapa, patate alla senape e friarielli

**Vino in abbinamento**

*Vigna Del Generale Nicolucci*

\*\*\*\*\*

Il gran bollito alla bolognese con salsa verde, mostarda e verdure in agrodolce

**Vino in abbinamento**

*Vigna Del Generale Nicolucci*

## **Dessert**

Barretta al caramello e gelato alla nocciola Piemontese

**Vino in abbinamento**

*Torcolato Maculan*

Panettone e pandoro artigianali con creme in abbinamento

\*\*\*\*\*

Frutta secca

\*\*\*\*\*

Mandarini e uva di buon augurio

\*\*\*\*\*

Piccola Pasticceria

\*\*\*\*\*

Tè, tisane

\*\*\*\*\*

Acqua minerale e caffè

**Euro 140,00**

*Per persona • Iva 10% inclusa*