



MENÙ PRANZO DI NATALE 2022

Aperitivo pregustativo

Merluzzo al vapore su crema di lenticchie,
kataifi e paprica affumicata

Bottoni di tacchino, carciofi e coulis di melograno

L'uovo Reale croccante con topinambur stufato,
fonduta e tartufo nero

Risotto Acquarello

con pescatrice, barbabietole e uova di salmone

Tortelli del nostro Maestro pastaio
ripieni con cappone di Morozzo, in brodo

Ombrina al forno su crema di cavolfiori e carciofi

OPPURE

Tournedos Selvaggio di cervo
con cipolle caramellate e cavolo viola

Dolce di Natale,
creazione del nostro pastry chef

Caffè & Piccola pasticceria

*Prosecco Valdobbiadene Millesimato Sup Docg Bianca Vigna
Langhe Nebbiolo Cantina Moscone
Moscato d'Asti DOCG Casetta Pierluigi*

Euro 65,00 a persona
vini compresi