



## 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*