

Menù h 13,00

- Rotolo di Coniglio con Saraset aromatizzato all'Aceto Balsamico
- Vitello Tonnato
- Voul au Vent con Fonduta e Pere
- Zampone con Purè di Patate
- Peperoni in Bagna Caoda

- Trofie alle Castagne al Burro ed Anice Stellato
- Agnolotti della Casa al Sugo d'Arrosto

- Trota Iridea della Stura alla Crema di Nocciole Piemonte
- Brasato al Barolo Docg
- Verdure di Stagione

- Spiedino di Frutta in Pastella con Degustazione di Toma
- Stagionata della Nostra Valle
- Torta Chantilly con Marron Glacè
- Caffè

3 Vini in Abbinamento Proposti dal Sommelier
Euro 45,00 a Persona

Pranzo di Capodanno

Menù h 20,30

- Bresaola della Valtellina con Petali di Finocchi e Arance Tarocco
- Quenelle di Carne Cruda con Sedano e Castelmagno
- Cotechino con Lenticchie di Norcia Dop
- Flan di Cardo Gobbo di Nizza Monferrato e Verdure dell'Inverno con Vellutata
- Tometta del Boscaiolo

- Riso Carnaroli con Carciofi, Zafferano, e Speck
- Tagliatelle alle Erbe Fini al Ragù Rustico di Coniglio

- Rotolo di Vitello e Cappone con Funghi Porcini
- Spezzatino di Cinghiale con Crostino di Polenta

- Dolce Esplosione di Gusti ai Frutti di Bosco
- Caffè

3 Vini in Abbinamento Proposti dal Sommelier
Euro 80,00 Tutto Compreso

MUSICA DAL VIVO!

Reglionissimo di Capodanno