

Pranzo di Natale

25 DICEMBRE 2018

Aperitivo con Baccalà mantecato su polenta

Cialde di riso colorate
Macaron con patè di anatra
Lenticchie e cotechino nostrano

Scottata di ricciola, puntarelle,
radicchio tardivo, agrumi

Il cappone nel Monferrato... profumi e
colori della nostra terra

Cardo gobbo di Nizza,
acciughe del Cantabrico,
uovo 64°,
tartufo nero

Riso carnaroli "GranRiserva"
Castelmagno, castagne di Cuneo, cacao

Filetto di razza Piemontese,
maionese di nocciole,
tuberi e radici

PreDessert
Dolci...sorprese
Panettone artigianale

Diretur
Roberto Feretto

Chef
Walter Feretto