



MENÙ DI CAPODANNO 2018

Salmone finocchi e pompelmo

Cotechino, lenticchie e rape

Risotto cardi e orzo tostato

Agnolotti in brodo

Baccalà all'agrodolce

Controfiletto di manzo, salsa bernese

Cioccoforte

Panettone con zabaione al moscato

.....€ 100 a persona

ABBINAMENTO VINO

Su richiesta sarà possibile fare un percorso di abbinamento vino al menù tra 2 proposte:

- **Tradizionale**

(Alta Langa, Roero Arneis o Barbera d'Alba, Barolo e Moscato d'Asti)

.....€ 30 a persona

- **Innovativo**

(Champagne, Timorasso o Riesling, Barolo o Barbaresco invecchiato, Passito)

.....€ 60 a persona

⚠ *In alcuni casi la cucina abbatte di temperatura gli ingredienti per garantirne la salubrità.*

Per le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze è possibile rivolgersi al personale.