Menu di Natale '26

Antipasti

Flan al cardo gobbo di Nizza Monferrato con fonduta al Branzi

Insalata russa di casa nostra

Magatello di vitello al punto rosa con salsa tonnata alla vecchia maniera

Primi

Riso Salera invecchiato 24 mesi con carciofi trifolati e fritti,
mantecato alla parmigiana con chicchi rossi di melograno

Mezzelune al baccalà e stoccafisso su crema di patate
e zafferano con perle di uova di lompo rosse e nere

Secondi

Quaglia farcita al forno con castagne e riduzione
al vino di Madeira e patate duchessa

Dolce

Panettone tradizionale con glassa su crema delle feste al rum

¼ Valcalepio, acqua e caffè

€60,00

Menu di Natale '26

Vegetariano

Antipasti

Tortino di zucca

Insalata russa di casa nostra

Flan al cardo gobbo di Nizza Monferrato con fonduta al Branzi

Primi

Riso Salera invecchiato 24 mesi con carciofi trifolati e fritti,
mantecato alla parmigiana con chicchi rossi di melograno

Mezzelune di pasta all'uovo farcite alla ricotta di pecora,
scorza di limone e timo su specchio di patate
allo zafferano e pioggia di pinoli tostati

Secondo

Wellington di legumi, con cuore morbido agli spinaci,
castagne e profumo di bosco

Dolce

Panettone tradizionale con glassa su crema delle feste al rum

¼ Valcalepio, acqua e caffè

€60,00