

Cene di Natale 2025

Menù classico

Entrée di benvenuto

Tortino morbido di zucca Delica, fonduta di Castelmagno e nocciole

Vitello in rosa, salsa tonnata e polvere di capperi

Risotto allo zafferano e fondo bruno

Cappello del prete, polenta e contorno dell'orto

Pan di spezie, mou e gelato artigianale

Menù completo €47 a persona (bevande escluse)

Menù ridotto con scelta tra primo o secondo €40 a persona (bevande escluse)

Proposta vegetariana

Entrée di benvenuto

Tortino morbido di zucca Delica, fonduta di Castelmagno e nocciole

Scaloppa di sedano rapa, arancia e salsa verde

Risotto alla crescita di capra, mela cotogna, uva fragola e alloro

Uovo pochè, crema di topinambur e cavolo nero

Amor polenta, crema al mascarpone e pere sciropate

Menù completo €47 a persona (bevande escluse)

Menù ridotto con scelta tra primo o secondo €40 a persona (bevande escluse)

Menù di pesce

Entrée di benvenuto

Sashimi di salmerino, cavolo nero fritto e salsa pil pil

Baccalà mantecato, cipolla dolce e aglio nero

Gnocchetti, capesante e cime di rapa

Trancio di ombrina, patata soffiata e pak choi

Amor polenta, crema al mascarpone e pere sciropate

Menù completo €57 a persona (bevande escluse)

Menù ridotto con scelta tra primo o secondo €50 (bevande escluse)

Extra:

Aperitivo di benvenuto con tagliere di salumi, 3 amuse bouche e un calice di bollicine €15

Prezzi Bevande:

Forfait bevande base €15 a persona (coperto, acqua vino e caffè inclusi)

Forfait bevande completo €20 a persona (coperto, acqua vino, spumante e caffè inclusi)

La formula scelta si intende la stessa per tutti commensali

Il ristorante si impegna a soddisfare eventuali intolleranze ed esigenze alimentari, previa tempestiva comunicazione da parte del cliente.