

Take away 2017 Natale



Menu piccola degustazione - 25,00 euro a persona

Aperitivo

Strudel di porcini e maccagno e Quadrotti di focacce del nostro forno

Antipasti

DUE in abbinamento al secondo piatto o TRE se in abbinamento al primo piatto da definire in base alle Vostre preferenze

Foglie di salmone marinato al sale brunito affumicato dalla casa con riso venere

Merluzzo mantecato con battuta di olive su crostino di polenta alla piastra

Capesante scottate con quenelle di zucca

Carpaccio di manzo affumicato con citronette al pompelmo rosa e misticanza di valeriana alle noci

Tasratre di carne cruda con citronette alla rucola e mousse di Pianbress

Vitello tonnato alla classica maniera con sigaro di peperone e delicata bagna càuda

Tortino di cardi e topinambur con pesto di acciughe

Tris caldo piemontese: Peperone con mousse di tonno, semolino dolce in croccante panatura e cipolla ripiena all'amaretto

Un Primo piatto oppure Un Secondo piatto

Lasagnetta di pesto, gamberi e verdure gratinata in forno

Cappelletti della tradizione con consommè di cappone

Paccheri di Gragnano con cuori di carciofi e salsiccia al finocchietto con scaglie di pecorino dolce

Tacchinella cotta al forno farcita al tartufo e funghi pleurotus con purè di patate e castagne

Guancia cotta a bassa temperatura nella birra Menabrea con purè di patate e castagne

Filetto di ombrina in guazzetto di pomodorini, olive e capperi con schiacciata di patate al basilico

Un Dessert

Bavarese alle castagne con salsa al cioccolato

Pannacotta al limone con gelatina ai frutti di bosco

Oppure

Crema inglese ai pistacchi e crema all'arancia

Menu degli Auguri - 33,00 euro a persona

Aperitivo

Strudel di porcini e maccagno e Quadrotti di focacce del nostro forno

Antipasti

Carpaccio di manzo affumicato con citronette al pompelmo rosa e misticanza di valeriana alle noci

Tortino di cardi e topinambur con pesto di acciughe

Merluzzo mantecato con battuta di olive su crostino di polenta alla piastra

Tris caldo piemontese: Peperone con mousse di tonno, semolino dolce in croccante panatura e cipolla ripiena all'amaretto

Un Primo piatto

Paccheri di Gragnano con cuori di carciofi e salsiccia al finocchietto con scaglie di pecorino dolce

Un Secondo piatto

Tacchinella cotta al forno farcita al tartufo e funghi pleurotus con purè di patate e castagne

Un Dessert

Panna cotta al limone con gelatina ai frutti di bosco