



Menù di Natale 2011

Girello di vitello in salsa tonnata

Insalatina di cappone tiepido con lenticchie

Cotechino con fonduta piemontese

Uovo in pasta al burro fuso di montagna e parmigiano

☆☆☆☆☆☆☆☆

Ravioli piemontesi al sugo d'arrosto

Tagliatelle al ragù salsiccia

☆☆☆☆☆☆☆☆

Sottofesa brasata al Barolo con contorno di stagione

☆☆☆☆☆☆☆☆

Assortimento di formaggi di langa con cugnà

☆☆☆☆☆☆☆☆

Semifreddo alle nocciole con bocconcini di Panettone

☆☆☆☆☆☆☆☆

Caffé - Digestivo

☆☆☆☆☆☆☆☆

Vino : Roero Arneis

Dolcetto d'Alba

Barolo

e Spumante



**38 euro
a
persona**