



Santo Natale '25

Battuta di fassone marinato in casa su vellutata di fagioli e melograno

Il bollito in un piatto: Polpettina di lessso, patate e cipolle su senape all'antica, cubetto di

lingua in salsa rossa fatta in casa, straccetto di cappone su salsa verde

Flan di cardi con bagna cauda

\$\$\$

Agnolotto gobbo della tradizione (ripieno di scarola, maiale, vitello e salame cotto) al

sugo d'arrosto

Riso Acquerello al Castelmagno e nocciole

\$\$\$

Bue Grasso brasato al Nebbiolo con purè di sedano rapa e cipolline in agrodolce

\$\$\$

I dolci: Bonet della tradizione e Torta alle nocciole Piemonte su zabajone Marchetti

\$\$\$

Plateau di fine pasto

Coperto ,caffè e bevande incluse €60,00