



## Menù Santo Natale 2018

### Entrée di benvenuto

Salamella 'Luiset' con lenticchie rosse e zabajone salato

Cardo di Andezzeno, uovo morbido e crema di patate

Scaloppa di Foie gras di Anatra con verdure caramellate

Carnaroli mantecato al Castelmagno, mele di montagna e erbe aromatiche

Agnolotto di zucca con salsa di coda di Bue brasata

Arrosto di Vitello con mirtili rossi, mele caramellate e marron glacé

Tortino al cioccolato con cuore fondente, ganascia di cioccolato allo yuzu

### Caffè e dolce di Natale

---

Vini: Millesimato Pas Dosè Contratto

Langhe Favorita Casetta

Langhe Nebbiolo "Ginestrino" C.Fantino

Moscato d'Asti "Biancospino" La Spinetta