

# MENU DI NATALE 2018

Bollicine di benvenuto con frittelle di baccalà e tagliatelle di verdure



Capesante del pacifico in crosta di mandorle con riduzione alle arance  
Cecina de vaca con tarte tatin alla cipolla di Breme e toma Piemontese



Risotto carnaroli ai capperi di salina burrata e gambero viola



Scaloppa di ombrina passata di zucca finocchio stufato patè di olive e  
formaggio fresco



Cappone tradizionale farcito alle castagne e mostarda



Semifreddo al torrone d'Alba e nutella



Caffè e panettone