

Menu di San Silvestro 2016/2017

Aperitivo con carne cruda, vitello tonnato, crochette di baccalà, ostriche, gamberi crudi e agrumi

Servito con Michele Chiarlo Metodo Classico "Pietro Chiarlo"

Aperitif: traditional steak tartare, Fassona veal with traditional tuna sauce, codfish, oysters and red prawns

Served with Michele Chiarlo Metodo Classico "Pietro Chiarlo"

Cotechino e lenticchie

Servito con Michele Chiarlo Gavi di Gavi "Fornaci" 2009 DOCG

Steamed traditional salami and lentils

Served with Michele Chiarlo Gavi di Gavi "Fornaci" 2009 DOCG

Capitone arrosto con giardinetto di verdure in agrodolce

Servito con Michele Chiarlo Gavi di Gavi "Fornaci" 2009 DOCG

Roasted eel with sweet and sour vegetables

Served with Michele Chiarlo Gavi di Gavi "Fornaci" 2009 DOCG

Scaloppa di foie gras con composta di cipolle e zest di agrumi

Servito con Kloster Eberbach Steiberger Riesling Auslese 1976

Foie Gras with onion compote and citrus zest

Served with Kloster Eberbach Steiberger Riesling Auslese 1976

Ravioli del plin con fonduta di Raschera DOP e Tartufo Bianco d'Alba

Servito con Michele Chiarlo Nizza "La Court Vigna Veja" 2010 DOCG

Typical ravioli "del Plin" with Raschera cheese fondue and Alba White Truffles

Served with Michele Chiarlo Nizza "La Court Vigna Veja" 2010 DOCG

Fagiano in doppia cottura, zucca e melograno

Servito con Michele Chiarlo Barolo "Tortoniano Riserva" 2001 DOCG

Pheasant with pumpkins and pomegranate

Served with Michele Chiarlo Barolo "Tortoniano Riserva" 2001 DOCG

Mandarino Glace'

Servito con Michele Chiarlo Moscato d'Asti "Nivole" DOCG

Glazed mandarin

Served with Michele Chiarlo Moscato d'Asti "Nivole" DOCG

Panettone con Zabajone e salsa al cioccolato e piccola pasticceria

Servito con Michele Chiarlo Moscato d'Asti "Nivole" DOCG

Typical Panettone with chocolate cream and petits fours

Served with Michele Chiarlo Moscato d'Asti "Nivole" DOCG

Brindisi di Mezzanotte con Champagne Lallier "R012"

New Year's Eve celebration with Champagne Lallier "R012"



180€ a persona
180€ each person