



Capodanno 2017 / 2018
Nel cuore del Barolo

#palascerequio



*Barolo il Cannubio alla moda 245,
Sarmassa a 255, la Brunate a 300*

Aperitivo con carne cruda, ostriche, crocchette di baccalà fritto, crostini di acciughe e bagnetto.
Servito con Michele Chiarlo Metodo Classico "Pietro Chiarlo"

Cotechino e lenticchie

Servito con Michel Chiarlo Gavi di Gavi "Fornaci" 2012 DOCG

Capitone arrosto con giardinetto di verdure in agrodolce

Servito con Michel Chiarlo Gavi di Gavi "Fornaci" 2012 DOCG

Quaglia arrosto con crema di topinambur e le sue chips

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

Ravioli di Seirass DOP al burro di montagna e Tartufo Bianco d'Alba

Servito con Hastae Barbera d'Asti "Quorum" 1999 DOCG

Agnello cotto a bassa temperatura al profumo di menta

Servito con Michele Chiarlo Barolo "Tortoniano Riserva" 2003 DOCG

Charlotte ai marroni e salsa cachi

Servito con Michele Chiarlo Moscato d'Asti "Nivole" 2016 DOCG

Panettone con Zabaione e salsa al cioccolato e piccola pasticceria

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

Brindisi di Mezzanotte con Champagne St Evremond

180 EUR a persona