



*Barolo 'Il Carrubio' alla media 245,  
massa a 255, la Brunate a 300  
Cerequio a 320, il Curo a 350.*

## MENÙ DI SAN SILVESTRO 2018 - 2019

### **Aperitivo con diversi stuzzichini**

Servito con Michele Chiarlo Metodo Classico "Pietro Chiarlo"

### **Aperitif with different amuse-bouches**

Served with Michele Chiarlo Metodo Classico "Pietro Chiarlo"

### **Il nostro cotechino e lenticchie**

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

### **Steamed traditional pork sausage and lentils**

Served with Michele Chiarlo Gavi di Gavi "Fornaci" 2012 DOCG

### **Capasante scottate, radicchio e mais disidratato**

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

### **Seared scallops with radish and dried sweet corn**

Served with Michele Chiarlo Gavi di Gavi "Fornaci" 2012 DOCG

### **Baccalà fritto, crema di Bra Duro DOP, pepe nero e tartufo bianco d'Alba**

Servito con Michele Chiarlo Nizza "La Court Vigna Veja" 2011 DOCG

### **Fried cod, cream of Bra Duro DOP cheese, black pepper and Alba white Truffles**

Served with Michele Chiarlo Nizza "La Court Vigna Veja" 2011 DOCG

### **Ravioli di fonduta di Raschera DOP d'alpeggio e Tartufo Bianco d'Alba**

Servito con Michele Chiarlo Nizza "La Court Vigna Veja" 2011 DOCG

### **Homemade ravioli with Raschera DOP cheese fondue and Alba White Truffles**

Served with Michele Chiarlo Nizza "La Court Vigna Veja" 2011 DOCG

### **Oca in doppia cottura, spinacino e composta di nespole**

Servito con Michele Chiarlo Barolo Tortoniano 1996 DOCG

### **Twice-cooked goose, baby spinach and medlar jam**

Served with Michele Chiarlo Barolo Tortoniano 1996 DOCG

### **Monte Bianco**

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

### **Mont Blanc**

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

### **Il panettone del Palás con zabajone freddo e piccola pasticceria**

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

### **Our Palás panettone with cold zabaione and petits fours**

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

Brindisi di mezzanotte con Champagne Lallier Rosè

New Year's Eve toast with Champagne Lallier Rosè

**180,00 euro a persona / per person**