

Menu

Cenone di San Silvestro 2024

Aperitivo in Caveau con stuzzichini e Alta Langa Cocchi Blanc de Noirs 2017

Welcome aperitif in our cellar with finger food and Alta Langa Cocchi Blanc de Noirs 2017

Waffle di patata americana, caviale e panna acida
American potatoe waffle with caviar and sour cream
Pic Chablis 2021

Pasta mista, gambero rosso crudo e lenticchie
Mixed pasta, raw red king prawn and lentels
Graziani Federico Etna bianco Mareneve 2018

Tortello di Topinambour in brodo
Jerusalem artichoke Ravioli with Consommé
Graziani Federico Etna bianco Mareneve 2018

Uovo morbido, fonduta di Raschera e tartufo Bianco d'Alba
Poached egg, Raschera cheese fondue and Alba white truffle
Colterenzio Pinot Nero Lafoà 2019

Cappone arrosto con il suo fondo al melograno e patata fondente al timo
Roasted Capon with Pomegranate jus and Thyme potatoe fondent
Michele Chiarlo Barbaresco Rabajà 1993

Come una sacher alle arance
Like a Sacher with orange
Domaine de Carbonnieu Sauternes 2016

Caffè e piccola pasticceria, frutta secca e panettone
Coffe and little pastries, dried fruits and traditional panettone

Brindisi di mezzanotte
Toast to the new year 2024
Champagne Thill Brut Millesimato 2016

€ 200

LaCORTE
RESTAURANT

PALAS
CEREQUIO
BAROLOCRURESORT