

AVVISO IMPORTANTE: INTOLLERANZE / ALLERGIE ALIMENTARI

ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

A= arachidi **C**= crostacei

G= glutine (cereali contenente)

U= uova

M= molluschi

SE= sedano

L= lupini

P= pesce

F= frutta a guscio (noci, mandorle, ecc)

S= soia

SN= senape **SS**= semi di sesamo

LL= latte (e derivati incluso lattosio)

AS= anidride solforosa e solfiti

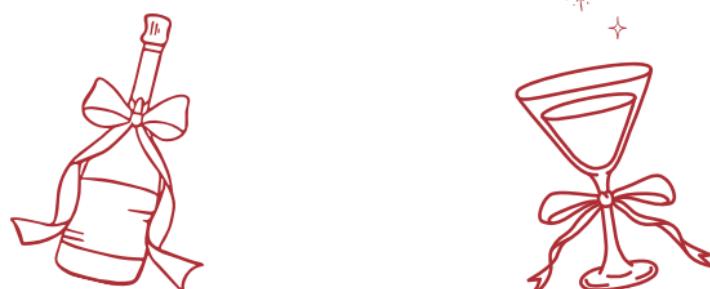
*** Ricordiamo ai nostri clienti che nella preparazione di ragù, giardiniera, brodi, bisque e fondi di carne verrà utilizzato il **SEDANO**



FESTEGGIAMO INSIEME

IL CENONE

di Capodanno



Aperitivo di benvenuto servito dalla cucina

CAPASANTA SCOTTATA

puntarelle e crema di pomodoro

AS M

Antipasti

€ 29.00

"COMPOSIZIONE DI MARE"

profumata al lime, puntarelle, burratina e pomodorini canditi

AS LL M P C

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE

topinambur, tartufo nero ed il nostro pan brioche

AS LL G U

CARCIOFO ALLA GIUDIA

il suo purè, salsa al foie gras e castelmagno

AS LL

I primi piatti

€ 26.00

RISO CARNAROLI DELLA "RISERVA SAN MASSIMO"

al Blu del Moncenisio, foie gras, panettone e pagliuzze d'oro

AS LL SE F G U

RAVIOLI TRADIZIONALE DEL PLIN

ai tre arrosti, crema di patate e tartufo nero

AS G U LL SE

SPAGHETTO

gamberi, crema di porro, kefir e caviale

AS G SE U LL C P

I secondi piatti

RICCIOLA

leggermente affumicata, cime di rapa, passion fruit e ricci di mare

AS P M

FILETTO DI VITELLO

pataste, radicchio tardivo e vaniglia

AS SE LL

AGNELLO CBT

crema di zucca, cipolla rossa ed il suo fondo

AS SE

I dessert

€ 12.00

BAVARESE

pera e cioccolato fondente

LL U F

TORTA CALDA

arachidi e lamponi

U LL F G A

MILLEFOGLIE

mascarpone e caffè

LL U F G

A mezzanotte...

Verrà servito ai nostri ospiti:
cotechino "Podere Cadassa" e lenticchie



Coperto con stuzzicappetto

Caffè e piccola pasticceria

Acqua

€ 6.00

€ 5.00

€ 2.00