



Natale aie

MENU

APRIBOCCA

Morbido di baccalà

Mousse di baccalà mantecato con crumble di pasta frolla salata

ANTIPASTI

Sottobosco di salmone

cubo di salmone marinato servito con maionese al wasabi, melagrana e salsa di mele al profumo di zenzero

Sfumature di stagione

Carne salada con granella di nocciole IGP delle Langhe e coulis di lampone;
Flan di topinambur e porri di Cervere, scaglie di pecorino sardo DOP e miele d'acacia dell'Agriazienda Bocca produzione artigianale della collina torinese

PRIMI

Con la pancia piena

pasta ripiena servita con granella di castagne e fondo bruno

Verde, bianco e rosso

Riso carnaroli mantecato con carciofi, caprino e filetto di acciuga del Cantabrico e pomodorini secchi

SECONDO

Stinco come da tradizione

stinco di maiale cbt servito con patate di montagna cotte al forno

DOLCE

Rifugio goloso

terrina al cioccolato fondente 72%, ciuffi di meringa e zest di arancia candita

Costo del menù

€48 da intendersi bevande escluse