

# Natale

## 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*

cappellacci di pasta fresca di nostra produzione ripieni di pancia di vitello e castagne serviti con fondo bruno

*Verde, bianco e rosso*

Riso carnaroli mantecato con carciofi, caprino e pan fritto all'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