

San Silvestro 2008

Entrée

Millefoglie di sfoglia al cacao con salmone canadese fumé e burro salato

Bollicine



Antipasti

Tartare di tonno fresco con mazzancolla marinata al lime
su letto di germogli freschi, pan brioche e petali di topinambur

Insalatina di piccione tiepida su letto di misticanze
e melograno con crostone di polenta integrale

Cannolo croccante con paté d'anatra, vellutata di parmigiano e tartufo nero

Piccolo flan di capra con ventaglio di pera Martina al Barbaresco



Primi

Risotto mantecato allo champagne con piramide di Castelmagno

Fagottino di Seirass e carciofi con salsa delicata al tartufo bianco



Secondo

Filetto di vitella scottato al forno con salsa delicata al porto e fichi secchi

Purée di zucca gialla e giardinetto di verdure



Dessert

Mousse al fondente con cuore morbido alla menta naturale e cialda croccante alle nocciole

Panettone e Pandoro della tradizione

Frutta augurale



Vini

Arnus Cantine del Castello 2007

Nebbiolo Cantine del Castello 2006

Barbaresco Produttori del Barbaresco 2004

Moscato Moncucco Fontanafredda 2007