



MENU' DI CAPODANNO

Aperitivo di benvenuto e piccola pasticceria salata

Salmone gravlax, pane casereccio, Parmigiano 36 mesi e salsa ai mirtilli

Uovo croccante di Capodanno, crema di lenticchie rosse e crudo di scampì



Risotto "Aironi", triglia, lime e thè nero

Ravioli "incavolati" ~ cavolo nero e seirass - all'acqua di bollito e pepe di Sichuan



Bis di sorbetto, melograno e bergamotto



Tapulon di cinghiale stufato al freisa di Chieri in cestino di polenta e valeriana fresca



Flan dolce al pandoro, zabaione alla Malvasia e gocce di fondente



Caffè e friandises

€ 85,00 - Acqua, vini "Verduno Pelaverga DOC | Brè, Langhe Chardonnay DOC Luna d'Agosto Cà del Baio, Metodo Classico Blanc de Blanc "Le Bolle di Ariel Matteo Poggio"

€ 75,00 - Acqua, vini esclusi