

Menu di Capodanno

2018

ANTIPASTI

Culatello di Zibello, lardo di Patanegra e salame di Varzi
con gnocco fritto e confettura di fichi

Tris di antipasti della Taverna: parmigiana di melanzane e bufala,
tartare di manzo al coltello con castagne e uovo marinato,
mondeghili su crema di zucca e amaretti

PRIMI PIATTI

Risotto Castelmagno e riduzione di Barolo
Ravioli del Plin con carciofi e sugo di brasato, con raspadura

PIETANZE

Filetto di vitello al rosa su fonduta di Pont L'Eveque,
Uovo cotto a 61 gradi e tartufo bianco d'Alba

IL DOLCE DI CAPODANNO

Tortino caldo di cioccolato fondente con cuore bianco,
su crema inglese alla vaniglia e melograni freschi.

BRINDISI DI MEZZANOTTE

Flûte di prosecco
Lenticchie di Castelluccio con cotechino nostrano

€90,00 vini esclusi

2019