



MENU *di* Natale

IL BENVENUTO DEGLI AUGURI

INSALATA RUSSA, SALAME DEL GIAROLO, PAN
DI SPEZIE E PATÈ DI FEGATINI

ANTIPASTI

CAPPONE E IL SUO CONSOMEÈ

"IL FÚ" VITELLO TONNATO E VERDURE IN
TINGOLO DI POLLANCA

PRIMI

AGNOLOTTI AL SUGO D'ARROSTO E PERLE DI
BARBERA

RISOTTO ALLA PERA MADERNASSA AFFUMICATA
E BLU DI CAPRA

SECONDO

GUANCIA MORBIDA DI MANZETTA E PUREA DI
PATATE ALLA SENAPE ANTICA

PREDESSERT

SORBETTO D'ARANCIA E NEVE ALLA CANNELLA

CREMA FRITTA E GELATO ALLA NOCCIOLA
TONDA PIEMONTESE

DOLCI DI NATALE

PANETTONE ARTIGIANALE E ZABAIONE TIEPIDO
CROCCANTE ALLE MANDORLE

TARTUFINO ALLA GRAPPA DI DERTHONA

70 EURO



MENU *di* Capodanno

BENVENUTO DELLA CUCINA

ECLAIRE DI MUSETTO

MACARON AI FEGATINI

TARTELLETTA AL BLU DI CAPRA E FRUTTI ROSSI

ANTIPASTI

RICCIOLA APPENA SCOTTATA, KUMQUAT

FASSONA, MIMOLETTE E SALSA OSTRICA

PRIMI

RAVIOLI DI STUFATO, CAVOLI E GRANCHIO

RISOTTO MIDOLLO, BERGAMOTTO E PREZZEMOLO

SECONDO

ANATRA, CARDONCELLI E SALSA FOIE GRAS

PREDESSERT

NEVE DI SPEZIE

DESSERT

PANE, CIOCCOLATO E FRUTTI ROSSI

PANETTONE E PICCOLA PASTICCERIA CAVOUR

DOPO LA MEZZANOTTE

COTECHINO, LENTICCHIE E ACETO BALSAMICO

85 EURO


CAVOUR
2024

