



# Pranzo di Natale



## Antipasti

*Flan di castagne con fonduta di Toma*

...

*Battuta di Fassona con Zabaione di Tapinambur e scaglie di Castelmagno*

...

*Polpo arrostito con vellutata di sedano rapa e mandorle tostate*

...

*Capesante gratinate con crema di carote e zenzero*

...

*Bittico Piemontese / Vitello tonnato al punto rosa e insalata Russa*

## Primi

*Conchiglie di pasta fresca con gamberi e pomodorini confit*

...

*Ravioli del Plin con robiola e tartufo al burro di montagna*

## Secondo

*Brasato al Barolo con purea di patate e cipolle caramellate*

## Dolce

*Coppa di Zabaione e lamponi con misto  
Panettone artigianale Classico, Marron glacé, Pinoli e noci*

*45.00€ / persona*

*Acqua e caffè inclusi / vino escluso*