

MENU NATALE

31.12.18

*La zuppetta di zucca e gambero
di fume con calice di Champagne*

Gli Antipasti

Lo scambio di battute:

Il tonno crudo e la Fassona di pura piemontese

*La burnia di topinambour con crema di Raschera dolce,
uovo in bolla e bottarga di Tonno*

Primi

Il Raviolone di foie gras saltato con pomodorini pachino e basilico

*Il risotto "Acquerello" biologico con carciofi d'Albenga
e gambero rosso di Sicilia*

Secondi

*La rolata di cappone ripieno con demi glace
e cestino di ratatouja di verdure dell'orto*

Desserts

Il tris di dessert della tradizione

Il caffè e la piccola pasticceria

Vini esclusi

Possibilità di soggiornare nelle ampie e confortevoli camere con pacchetto esclusivo