

GRAN MENÙ DI CAPODANNO servito da Posto Ristoro” di Torino a cura dello
Chef Cipollaro

Antipasti freddi

Vitello Tonnato al punto rosa.

Rocher di Robiola, frutta disidratata, noci e miele.

Tartare di Fassona, spuma di patate e chips di topinambur.

Antipasto caldo

Flan alle ortiche con fonduta al Castelmagno.

Primo

Risotto con salsa leggera al gorgonzola, crudo di Bra e castagne in due consistenze.

Secondo

Guancia di vitello cotta a bassa temperatura con puree alla francese.

Dessert

Tarte tatin 2.0

VINI INCLUSI

Spumante CA' DI RAJO

Bianco Cortese dell'Alto Monferrato DOC

Rosso “La Moretta”, Barbera d'Asti

Acqua e caffè inclusi

VARIAZIONE DI MENU' : SONO DISPONIBILI TUTTE LE VARIAZIONI DI MENÙ
INERENTI A INTOLLERANZE E ALLERGIE, BASTERA COMUNICARLO IN FASE
DI ACQUISTO ALL'INTERNO DELL'APPOSITO CAMPO.