



# SPECIAL DAY CHRISTMAS

## ANTIPASTI

### **Cestino di Fritture Piemontesi**

Un assortimento croccante e saporito di fritti tipici della regione Piemonte, perfetto per iniziare il pasto con gusto.

### **Crostini con lardo alle erbe**

Fette di pane tostato guarnite con lardo aromatizzato alle erbe.

### **Vitello Tonnato alla Piemontese**

Tenerissime fette di vitello servite con una salsa cremosa a base di tonno, capperi e acciughe, classico della cucina piemontese.

### **Millefoglie con peperoni, acciughe e salsa di nocciole**

Strati di pasta sfoglia croccante con peperoni arrostiti, acciughe e una deliziosa salsa di nocciole.

### **Flan di patate, porri e formaggio**

Un morbido flan preparato con patate, porri e una crema di formaggi di malga.

## PRIMI PIATTI

### **Risotto alla Rapa Rossa con Taleggio e Guanciaie**

Un risotto cremoso con rapa rossa, taleggio e guanciaie croccante, un piatto che unisce sapori delicati e decisi.

### **Nido di rondine ricotta e spinaci in salsa vegetariana**

Rollè di Crespella ripiena di ricotta e spinaci, gratinate in forno con salsa vegetariana.

### **Tortellini in Brodo di Cappone**

Classici tortellini ripieni di carne, serviti in un brodo caldo e saporito di cappone, un piatto tradizionale delle feste Natalizie in tutto il bel paese.

## INTERMEZZO

### **Sorbetto al mojito**

Un fresco intermezzo al gusto di menta fresca, perfetto per pulire il palato tra le portate.

## SECONDI PIATTI

### **Guancia di vitello al Nebbiolo**

Tenerissima guancia di vitello cotta lentamente nel vino Nebbiolo, un piatto ricco e saporito della tradizione piemontese.

### **Carrello di bolliti con le sue mostarde**

Il più classico dell'offerta di carne piemontese. Un assortimento di carni bollite, servite con una selezione di mostarde.

## DOLCI DELIZIE

### **Panettone con Creme Variegate**

Il classico dolce natalizio, servito con una varietà di creme, per un finale dolce e festoso.

### **Torrone e Frutta Secca**

Un assortimento di torrone e frutta secca, perfetto per concludere il pasto con una nota croccante e dolce.

### **Vasta scelta di vini liquori soft drink incluse nel menu**



# MENU



# SPECIAL DAY CHRISTMAS

## STARTERS

### **Basket of Piedmont-Style Fried Specialties**

A crispy and flavourful assortment of traditional Piedmontese fried bites, perfect to start your Christmas meal.

### **Herb-Flavoured Lardo Crostini**

Toasted bread topped with finely seasoned herb lardo.

### **Piedmont-Style Vitello Tonnato**

Tender slices of veal served with a creamy tuna, caper and anchovy sauce – a true classic of Piedmont cuisine.

### **Mille-feuille with Peppers, Anchovies and Hazelnut Sauce**

Layers of crispy puff pastry with roasted peppers, anchovies and a delicate hazelnut sauce.

### **Potato, Leek and Cheese Flan**

A soft, savoury flan made with potatoes, leeks and creamy Alpine cheeses

## FIRST COURSES

### **Beetroot Risotto with Taleggio and Crispy Guanciale**

A creamy risotto made with red beetroot, Taleggio cheese and crispy guanciale – a perfect balance of delicate and bold flavours.

### **“Nido di Rondine” Ricotta and Spinach Roll in Vegetarian Sauce**

Crespella roll filled with ricotta and spinach, baked au gratin with a light vegetarian sauce.

### **Tortellini in Capon Broth**

Traditional meat-filled tortellini served in a rich, hot capon broth – a timeless Christmas classic all over Italy.

## INTERMEZZO

### **Mojito Sorbet**

A refreshing sorbet with fresh mint, perfect for cleansing the palate between courses.

## MAIN COURSES

### **Veal Cheek Braised in Nebbiolo Wine**

Ultra-tender veal cheek slowly cooked in Nebbiolo wine, a rich and flavourful dish from the Piedmont tradition.

### **Selection of Traditional Boiled Meats with Mustards**

A classic Piedmontese meat platter featuring different cuts of boiled meats served with a variety of fruit mustards.

## SWEET DELIGHTS

### **Panettone with Assorted Creams**

The traditional Christmas dessert served with a selection of flavoured creams for a festive, indulgent finale.

### **Nougat and Dried Fruit**

An assortment of nougat and dried fruit, the perfect crunchy and sweet ending to the meal.

**Wide selection of wines, liqueurs and soft drinks included in the menu**



# MENU



# JOUR SPÉCIAL de NOËL

## ENTRÉES

### **Panier de Fritures du Piémont**

Un assortiment croustillant et savoureux de fritures typiques du Piémont, idéal pour commencer le repas avec gourmandise.

### **Crostini au Lard aux Herbes**

Tranches de pain grillé garnies de lard aromatisé aux herbes.

### **Vitello Tonnato à la Piémontaise**

Fines tranches de veau servies avec une sauce crémeuse au thon, câpres et anchois, un grand classique de la cuisine piémontaise.

### **Millefeuille aux Poivrons, Anchois et Sauce aux Noisettes**

Couches de pâte feuilletée croustillante avec poivrons rôtis, anchois et une délicieuse sauce aux noisettes.

### **Flan de Pommes de Terre, Poireaux et Fromage**

Un flan moelleux préparé avec des pommes de terre, des poireaux et une crème de fromages de montagne.

## PLATS PRINCIPAUX – PREMIÈRES PORTIONS

### **Risotto à la Betterave Rouge avec Taleggio et Guanciale**

Un risotto crémeux à la betterave rouge, au Taleggio et au guanciale croustillant, un plat qui marie subtilement douceur et caractère.

### **“Nid d’Hirondelle” Ricotta et Épinards en Sauce Végétarienne**

Roulé de crêpe farci de ricotta et d’épinards, gratiné au four avec une sauce végétarienne délicate.

### **Tortellini dans un Bouillon de Chapon**

Tortellini traditionnels farcis à la viande, servis dans un bouillon chaud et savoureux de chapon, un incontournable des fêtes de Noël en Italie.

## INTERMÈDE

### **Sorbet au Mojito**

Un sorbet frais au goût de menthe, parfait pour rafraîchir le palais entre les plats.

## PLATS PRINCIPAUX – SECONDES PORTIONS

### **Joue de Veau au Nebbiolo**

Joue de veau fondante, longuement mijotée dans le vin Nebbiolo, un plat riche et savoureux de la tradition piémontaise.

### **Chariot de Viandes Bouillies et Ses Mostardes**

Le plus classique de l’offre carnée piémontaise : un assortiment de viandes bouillies, servi avec une sélection de mostardes.

## DÉLICIES SUCRÉS

### **Panettone aux Crèmes Variées**

Le grand classique de Noël, servi avec un assortiment de crèmes pour une finale festive et gourmande.

### **Nougat et Fruits Secs**

Un assortiment de nougats et de fruits secs, idéal pour terminer le repas sur une note croquante et douce.

**Large sélection de vins, liqueurs et soft drinks incluse dans le menu**



# MENU