

GLUTEN FREE CHRISTMAS



MENU

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.

Fagotto di zucca e feta in carrozza

Un delicato scrigno dorato racchiude un cuore morbido e dolce di zucca e feta. Servito caldo, sprigiona note aromatiche calde e leggermente burrose, mentre ogni morso regala un'alternanza perfetta tra croccantezza e morbidezza. Un piccolo gioiello in chiave gourmet: semplice, elegante, irresistibile.

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 Guanciale

Un risotto cremoso con rapa rossa, taleggio e guanciale 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



GLUTEN FREE CHRISTMAS



MENU

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.

Pumpkin and Feta Pastry Parcelse

A delicate golden crust encloses a soft, sweet filling of pumpkin and feta. Served warm, it releases gentle aromatic notes with a subtle buttery richness, while every bite offers a perfect contrast between crispness and softness. A small gourmet delight - simple, elegant, irresistible.

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



GLUTEN FREE NOËL



MENU

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.

DÉLICES 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