

# - Menu pranzo di Natale -

## Entratina di benvenuto

Roll di vitello con patè di fegato, scarola,  
carciofi d'Albenga

Flan di topinambur su crumble di olive e capperi

Insalatina di ceci, verdure autunnali e funghi  
porcini

Cotechino Canova, la nostra polentadi mais 8file  
e toma di Brignè

Tortellini di scarola e coniglio arrosto con  
noci e nocciole

Gnocchi di zucca gratinati su crema latte e porri

Filetto di maiale alla Wellington

*(filetto di maiale c.b.t. con funghi e cipolle avvolto in  
pasta sfoglia)*

Patate e verdure di stagione

Piccola pasticceria

Carta dolci

40 euro



## - Carta dolci -

Meringata al cioccolato bianco e caffè  
Tronchetto di Natale al fondente e castagne  
sciropate  
Semifreddo al croccante di nocciole e  
mandorle  
Tarte tatin di mele e gelato fiordilatte  
I nostri gelati e sorbetti

## VINI DA DESSERT AL BICCHIERE

Bracchetto d'Acqui DOCG, Franco Ivaldi  
– 5,00 euro

Recioto della Valpolicella classico, Corte  
Rugolin – 6,00 euro

Merlino, vino passito aromatizzato al  
brandy, Pojer e Sandri – 7,00 euro

Barolo chinato, Ceretto – 7,00 euro

*Merry Christmas*