



LA CALETTA

Wine & Food

PRANZO DI NATALE

APERITIVO DI BENVENUTO

CON CALICE DI ERBALUCE METODO CLASSICO SPUMANTE

AMUSE BOUCHE:

MOUSSE DI FOIE GRAS E FEGATINI, FOCACCIA INTEGRALE

TARTARE DI FASSONA, BAGNA CAODA,

NOCCIOLE DI ALBA

PES-COJ CANAVESANI E FONDUTA DI TOMA DELLA

VALCHIUSELLA

TORTELLINI IN BRODO DI CAPPONE E SHITAKE

RISOTTO AL NEBBIOLO, ROBIOLA DI ROCCAVERANO, ZUCCA

GUANCETTA DI VITELLO E PUREA DI PATATE

MOUSSE AL GIANDUIA, ROCHER DI NOCCIOLE

VINI IN ABBINAMENTO:

ERBALUCE FIORDIGHIACCIO

BARBERA LA MIRAJA

Euro
65

