



## *Pranzo di Natale 2022*

*Polpo su Vellutata di patate sua spuma e extravergine di oliva  
con le bollicine Italiane Alta Langa Cesare Pavese*

*Il Fiore Giacomo Bologna*

*Salmon Red-King affumicato a fumo con crostini*

*Cruda di Vitella piemontese battuta al coltello  
con extravergine di oliva, sedano e scaglie di Parmigiano*

*Soufflè ai cardi gobbì di Nizza con vellutata al Parmigiano Reggiano*

*Barbera d'Asti Scagliola "Frem"*

*Il nostro Zampone con le lenticchie*

*Raviolini dal plin al ristretto di arrosto, burro di malga, salvia e rosmarino*

*Nebbiolo Marcarini "Lasarin"*

*Il Cappello del Prete cotto a bassa temperatura con suo fondo di cottura*

*Cappone nostrano di cortile al forno*

*Salanova, Valeriana e Trevisanello fine in insalata*

*La Robiola di Roccaverano d.o.p. e il Gorgonzola dolce d.o.p.  
con cagna' di Moscato*

*Moscato d'Asti*

*Monte Bianco*

*Panettone classico di Pasticceria*

*Datteri Medjoul*

*Caffè*