

Pranzo di Natale 2026

Alta Langa Cesare Pavese

con apribocca di tradizione

Arneis Dante Rivetti

Polpo cotto a bassa temperatura

dadini di cuore di Bue crostini dorati Pinoli basilico su purea di patata

Brbera Olim Bauda La Villa

Cruda di Vitella piemontese battuta al coltello

con extravergine di oliva , sedano e scaglie di Parmigiano

Il nostro Cotechino con le Lenticchie

Soufflè ai cardi gobbi di Nizza con vellutata al Parmigiano Reggiano

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

Nebbiolo Produttori del Barbaresco

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 cogna' di Moscato

Moscato d'Asti

Monte Bianco

Panettone classico di Pasticceria e Datteri Medjoul

Caffè