



# **CAPODANNO 2017**

**DIECICENTO – *Enoteca Ristorante***

*Via Bertola 24 – Torino 320/6234669*

**90 € A PERSONA BEVANDE INCLUSE**

## **"Il Mare da Amare"**

### **Per iniziare**

Brindisi con Spritz e frivolezze

### **L'antipasto**

#### **Il Salmone rosso "SockEye"**

marinato ai fiori di ibisco e mousse di Caprino di Roccaverano

#### **Julienne di Seppia**

in infusione di fiori camomilla, pepe di Cubebe e clorophylla di prezzemolo

#### **Tonno Rosso**

in tartare con essenza di senape e sfoglie di pane carasau

### **Il Primo**

#### **Riso "Acquerello"**

mantecato ai ricci di mare con carciofi croccanti

#### **Raviolone**

ripieno di cappelletti e gamberi rossi, la loro bisque e il cavolo nero

### **Il Pesce**

#### **Baccala' Carbonaro Nero dell'Alaska**

trittico in tre servizi:

cartoccio, mantecato con olio extra vergine, in won ton  
servito con le verdure di stagione

### **Il Dessert**

#### **Millefoglie**

con crema pasticcera al pistacchio, piccole meringhe e cioccolato



# CAPODANNO 2017

DIECICENTO – *Enoteca Ristorante*

Via Bertola 24 – Torino 320/6234669

**90 € A PERSONA BEVANDE INCLUSE**

## “Dalla terra con Amore”

### Per iniziare

Brindisi con Spritz e frivolezze

### L'antipasto

#### **Foie Gras**

spadellato, gelatina al moscato, mostarda di frutta e panbriosche

#### **I Carciofi**

in insalata con scaglie di Castelmagno e piccolo flan

#### **La Fassona**

la nostra vitella proposta in carpaccio con scaglie di tartufo nero

### La pasta

#### **Riso Vialone Nano**

con fonduta di Bettelmat affumicato, le nocciole tostate e il timo

#### **Tortelli**

di cinghiale con il loro fondo, parmigiano Gran Kinara 24 mesi

### La carne

#### **Variazione sul filetto**

steak tartare, in pasta phillo, con i porcini  
servito con patate novelle

### Il Dessert

#### **Millefoglie**

con crema pasticcera al pistacchio, piccole meringhe e cioccolato