



PRANZO DI NATALE

2015

DIECICENTO – *Enoteca Ristorante*
Via Bertola 24 – Torino 320/6234669

Amuse Bouche dalla cucina

(In abbinamento "Prosecco - Ca' del Roro.")

Cappesante scottate con purea di mele al sidro e zafferano

Salmone marinato sottovuoto al rabarbaro e polvere di barbabetola

Caprino di Roccaverano in crosta di Mais, pere caramellate e coulisse di frutti di bosco

(In abbinamento Muller Thurgau – Nals Margreid)

Cannelloni di grano saraceno con baccalà, ceci e cime di rapa

Agnolottini del plin ripieni al Cappone di Morozzo e il suo brodo

(in abbinamento Arneis le Madri – Michele Chiarlo)

Interpretazione di Baccalà

Il maialino laccato alle spezie

(in abbinamento Barbera le Palas – Michele Chiarlo)

Zabaione al Moscato e biscotti di meliga

Piccole charlotte al pandoro con crema pasticcera alla Vaniglia

(in abbinamento Moscato d'Asti - La Morandina)

50€ a persona (bevande escluse)

65 € a persona (con vini inclusi)

Il menù può subire alcune modifiche in fase di realizzazione per via della reperibilità degli ingredienti