

Domenica 8 Dicembre 2019

Pranzo dell'Immacolata

Temi

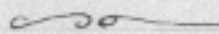
Tartare di manzo

Man di verdure con velouté  
al raschera



Risotto porci speck e zafferano

Maltagliati con ragù di cinghiale



Arista in salsa di nocciole  
con patate al forno



Desert della casa  
caffè

Dolcetto · Pinot · acqua · bibite  
€ 30.00

Bambini € 15.00 fino a 10 anni

Martedì 24 Dicembre 2019  
Cena della Vigilia di Natale

Menù:

Albore con crema di sedano e prauq  
Maù di zucc e porri con crema al formaggio  
Tusalatung di facchino, sedano rapa e uela

Risotto al castelmagno

Tagliolini al ragù bianco

Cosciotto all'erbette con patate  
al forno

Pandoro tradizionale  
e spumanti

Dolcetto, Pinot, aepus - colli

€ 36.00 a persona, bambini € 16.00  
fino a 10 anni

Venerdì 25 Dicembre 2019

## Pranzo di Natale

Aperitivo di Benvenuto con stuzzichini

### Menù:

Albergo con crema di sedano e grasso  
Carpaccio di tacchino tostato  
Man bicolore con crema al raschera  
Insalata di seppie, ceci e vongole

---

Risotto viola con toma di A' C'peggio

Tagliolini con ragu' alla langarola

---

Arrosti di vitello al vino e marsala  
con patate al rosmarino

---

### Dessert caffè

Dolcetto, Arucis, acqua € 50.00  
Bambini da 5 a 10 anni € 25.00

Giovedì 26 Dicembre 2019

Pranzo di S. Stefano

Menù:

Accostino di Tacchino in  
salsa tartara  
Polentina con salsa ai Funghi  
Viepidina di mare con crostini

Risotto al Castelmagno  
Tagliolini con salsiccia di Bra

Accosto di vitello al forno  
con patate al rosmarino

Dessert

caffè

Dolcetto, Pinot, acqua

€ 32.00 a persona

Bambini € 16.00 fino a 10 anni

Martedì 31 Dicembre 2019

Cenone di Fine Anno

Aperitivo di Benvenuto con stuzzichini

Menu:

Albore con crema di castelmagno

Flan di zucchine con crema di  
parmigiano e zafferano

Cotechino con lenticchie

Ins. di polpo, patate e olive taggiasche

Risotto al salmone profumato al limone

Amorini con crema di funghi porcini

Brasato in salsa di verdure con  
patate al forno

Sorbetto

Torta Nupuziale con spumanti

Dolcetto, Amis, acup . caffè

€ 85.00 a persona, bambini fino a 10 anni  
€ 50.00

Domenica 5 Gennaio 2020

Veghione dell' Epifania

Menù:

Albero fococchio e prana

Vol au vent con fonduta

Tus. di seppie ceci e vongole

Risotto viola con crema di form

Tagliolini con salsiccia di Bra

Arista cu salsa di nocciola con  
patate

Dessert

Dolcetto, Pinot, acrup

€ 32.00 a persona

€ 16.00 bambini fino a 10 anni

Lunedì 6 Gennaio 2020

Pranzo delle Befane

Menù:

Albera con crema di Castelmagno

Man di zung con veloute al castoreo

Polpo e patate

---

Risotto ai funghi porcini

Caserecci con zappi di salsiccia

---

Auske in salsa di mocciale  
con patate al forno

---

Dessert

Dolcetto. Pinot. e pup. caffè

€ 32.00 a persona

Bambini € 16.00 fino a 10 anni