



Cenone di Capodanno

Antipasti

- Battuta di cervo con barbabietola sedano rapa, croccante di cavolo nero e olio all'alloro
- Giardiniera d'inverno
- Zampone, lenticchie e limone salato
- Polpo alla brace con sua maionese e zucca

Primi

- Risotto robiola di capra, carciofi e salsiccia di Bra
- Raviolone di zucca e gambero rosa

Secondo

- Coscia di cervo al forno glassata al Pinot nero "Gabrie" e spuma di patate al burro di cascina

Dolce

- Sfoglia al gianduia di Guido Castagna con cremoso al mascarpone, fondente areato e gelato al rum
- Brindisi di mezzanotte con calice di Alta Langa di Luigi Coppo

Caffè

vini della nostra cantina

60€ a persona

