



menu di Natale '18

aperitivi

Gamberoni e capesante in gelatina di Varnelli, arancia e cardamomo

Tartare di salmone selvaggio fresco e affumicato in salsa di mandarino e cipolla rossa

Salmone selvaggio fresco marinato al pepe rosa e agrumi

Mousse di pastinaca, Sommerbimu (erborinato svizzero) e pera cotogna caramellata

primi

Crespelle ai carciofi e topinambur e fonduta al pecorino svizzero

Involtoni di verza alle patate dolci, scampi e gamberoni al lemongrass

Lasagnette al radicchio di Treviso, pompelmo e arancia

dalla nostra bottega

Vini naturali, bollicine, sidro e birre artigianali

Salmone selvaggio

Formaggi selezionati da microcaseifici svizzeri

Panettoni artigianali, stollen della casa

Olio pregiato e da olive selvatiche

Conservate dolci e salate

Cioccolato piemontese, torrone e panforte della casa

Pasta artigianale, sughi della casa

bellissime confezioni regalo

antipasti

Salmone selvaggio fresco marinato al pepe rosa e agrumi

Terrina di pesce selvaggio al limone verde

Terrina di fegatini di pollo al Passito

Terrina di broccoli e cavolfiore, formaggio di capra e zenzero

dolci

Christmas Cake (originale ricetta inglese)

Terrina di cachi agli agrumi

Mousse al cioccolato fondente e caffè

consegne e altro

prenotazione menu entro il 21.12

consegna entro le 16.00 del 24.12

aperture straordinarie bottega

sabato 15 e 22 & domenica 16 e 23

10.00 - 16.00

degustazioni offerte al bistro

mercoledì 19 e giovedì 20

18.30 - 20.30