



Menu di Natale

2019

La zuppetta di zucca e capesanta con calice di Champagne

ANTIPASTI

Lo scambio di battute:

Il tonno crudo e la Fassona di pura piemontese

La burnia di topinambour con crema di Raschera dolce,
uovo in bolla e bottarga di Tonno

PRIMI PIATTI

Il Raviolone di foie gras
saltato con pomodorini pachino e basilico

Il risotto "Acquerello" biologico
con carciofi d'Albenga e gambero rosso di Sicilia

SECONDI PIATTI

La rolata di cappone ripieno
con demi glace e cestino di ratatuja di verdure dell'orto

IL DOLCE

Il tris di dessert della tradizione
Il caffè e la piccola pasticceria

Possibilità di soggiornare nelle ampie e confortevoli camere con pacchetto esclusivo