



Menù di Natale Asporto 2020

Giro di antipasti € 15,00:

Coscia di bue piemontese battuta al coltello accompagnato da mousse di salsa tartara
Robiola di Cocconato con miele d'acacia e granella di nocciole Piemonte IGP
Rolata di tacchinella al profumo di agrumi e crema di sedano rapa
Flan di peperoni DOP di Capriglio, Presidio Slow-Food, con fonduta di Castelmagno

Bis di Primi piatti: € 10,00

Risotto Carnaroli Az.Agricola Gagnone (VC) con scalogno e radicchio mantecato alla Toma
di Lanzo erborinata
Albesi ai tre arrosti al sugo di Brasato alla Moda veja

Secondi:

Guanciotto di vitello piemontese alle prugne
accompagnato da patate al rosmarino € 10,00
Tradizionale zampone nostrano
accompagnato da lenticchie di Castelluccio di norcia al profumo di cumino € 10,00

Dolce:

Panettone artigianale al burro con crema Chantilly e cioccolato fondente € 5,00

Menù completo € 35,00

Compresa una bottiglia di vino ogni 2 menù.

Obbligatoria la prenotazione entro il 23/12/2020

14022- Castelnuovo don Bosco- P.Za Dante 10
tel 011/9876283 011/9876987
www.albergociocca.it info@albergociocca.it