

# Menu di Natale

## TRADIZIONALE

Vitello tonnato alla nostra maniera  
Zucca e fonduta di Fontina d'Aosta

Ravioli del plin ai tre arrostiti, al fondo bruno

Guancia di vitello brasata al Barbaresco, patata al  
rosmarino e chips di mais

Dolce come la tradizione

Euro 55 a persona

# Menu di Natale

## LA PROPOSTA DELLO CHEF

Salmone, salsa di barbabietola e mela verde  
Cremino di zucca su terra al cacao e fiore in tempura

Ravioli di cappone e caprino d'Alpeggio, il suo fondo  
con scorzetta di limone

Bue grasso, riduzione al Barbaresco,  
sedano rapa e cimette

Pistacchio, caramello e ricotta Seirass

Euro 55 a persona