

Serata di Gala del tartufo D'Alba

29 Novembre ore 20.00



Piccola entrée di benvenuto

Antipasto

*Tartar di Chianina con rosso d'uovo fritto, grissino al tartufo
Flan di patate con la fonduta*

Primo piatto

Fagottino di pasta fresca di castagne con zucca, in burro versato chiarificato

Secondo piatto

*Nobile di Vitella fassone in dolce cottura
Pepite di foie gras d'oca su salsa tartufata*

Dessert

Soffice di nocciole con gelato alla ricotta e scaglie di cioccolato fondente

Acqua, Caffè

Vini in abbinamento:

Sp. Alta Langa metodo classico Brangero

Chardonnay 2017 Brangero

Nebbiolo D'Alba

Barolo Monvigliero

Quanto sopra € 110.00 tutto compreso