

MENU CENA CAPODANNO 2012

Antipasti

*Medaglioni di patè d'aragosta con caviale di salmone
Speck d'anatra affumicato al faggio e chenelle di caprino fresco e tartufo bianco d'Alba
Cupoline di polenta con formaggio chevrè e marmellata di sottobosco*

Primi

*Risottino allo champagne con ostriche Belon e gemme di melograno – Dom Perignon 2002
Fagottino di crespella ai funghi porcini con tartufo bianco d'Alba e fondue di
Castelmagno*

Secondi

*Filetto di black cod dell'Alaska in scigno di pastafilo con chateau di asparagi al
balsamico di Modena*

Sorbetto cavalli style

*Cuore di filetto di Fassone al forno con salsa tartara artigianale su specchio di belga al
Barolo*

Dessert

*Soufflé di cacao amaro con cuore di cioccolato bianco e scorza di arancia caramellata
Panettone "classico" al forno con salsa inglese*

Bevande

Vino

Traminer Aromatico Porcia 2009

Chianti Classico San Sano 2010

Acqua

Caffè