

Cena di Gala Menu

APERITIVO DI BENVENUTO

Panissa e Bollicine

ANTIPASTI

Torta verde alla ligure

Peperone con crema di bagna cauda

Battuta di carne piemontese

Verdure ripiene

Medaglioni di polenta saracena con sugo di porri e funghi

FAGOTTINO RIPIENO

Fagottino di pasta fresca ripieno di spinaci e seirass
su letto di fonduta leggera di Valcasotto Occelli

TROTA SALMONATA

Filetto di trota salmonata del Pesio con zucchette,
salsa mornay e contorno di verdure di stagione

FORMAGGI NOSTRANI

Bis di formaggi nostrani con miele di castagno

TORTINO DI GRANO SARACENO

Tortino di grano saraceno con crema pasticcera e
frutti di bosco

PASTICCERIA SECCA

Pasticceria secca accompagnata da zabaione

Acqua San Bernardo

Selezione di vini dell'Enoteca del Roero