



*Mistral*

# Menù Capodanno

€140 a persona

**ORE 20.30**

[www.ristorantemistralvinovo.it](http://www.ristorantemistralvinovo.it)



## **Il nostro benvenuto**

Uovo poche con caviale, crostino con salmone selvaggio  
di Norvegia e burro salato  
Danese accompagnati da calice di Champagne cordon  
bleu brut Maison De Venoge

## **ANTIPASTO DEGUSTAZIONE**

Carpaccio di spada - Tartare di tonno rosso - Capasanta  
gratinata - Ostrica - Gambero scottato con spuma di  
burrata e pesto di basilico

## **PRIMI PIATTI**

Raviolo di mare gamberi e timo con la sua bisque  
Riso carnaroli alla crema di scampi e porri croccanti

## **Il sorbetto agli agrumi**

## **SECONDO PIATTO**

Ricciola in umido con carciofi patate e taggiasche

## **TRIS DI DESSERT**

Semifreddo al torroncino e salsa gianduja  
La nostra pastiera  
Panettone artigianale

## **VINI E BEVANDE**

Alta Langa cantina Ettore Germano Serralunga d'Alba  
Chardonnay Memundis cantina Marrone La Morra  
Moscato d'Asti per Elisa cantina Ghione Canelli

## **Allo scoccare della Mezzanotte**

**TUTTI INSIEME BRINDEREMO AL NUOVO ANNO!**





**Restiamo sempre a  
disposizione per qualsiasi vostra  
esigenza o richiesta diversa**

**Contattaci al 011 9656 040**

[www.ristorantemistralvinovo.it](http://www.ristorantemistralvinovo.it)



---

**\*\* Alcuni alimenti potrebbero essere congelati per  
garantirne la freschezza a norma di legge Reg CE 116972011**