

Il nostro benvenuto

Calice di metodo classico AltaLanga Poderi Vajot

Piccole golosità

Perla di baccalà mantecato Salsiccia di Brà con cipolla caramellata

ANTIPASTO DEGUSTAZIONE

Petto d'anatra rosolato al timo con radicchio saltato e riduzione al Porto - Flan di carciofi e fondutina di Roccaverano - Quiche Lorraine - Tartare di fassona

PRIMI PIATTI

Carnaroli al Barolo e fondutina di Roccaverano Agnolotti alla Monferrina al sugo d'arrosto

Il sorbetto agli agrumi

SECONDO PIATTO

Entrecôte ai carciofi, fondente di patata affumicata e verdurine croccanti

TRIS DI DESSERT

Pera cotta con riduzione al vino rosso, crema al mascarpone e crumble di nocciola Bunet tradizionale Panettone artigianale

VINI E BEVANDE

Ruchè di Castagnole Monferrato D.O.C.G. / Tenuta Montemagno Arneis riserva S. Anna / Lanzarotti Moscato d'Asti / Saracco Acqua minerale - Caffè - Liquori



Restiamo sempre a disposizione per qualsiasi vostra esigenza o richiesta diversa

Contattaci al 011 9656 040

www.ristorantemistralvinovo.it







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