

Mistral

Menù di Capodanno



ENTRÉE

Spugnetta al nero di seppia, crema di caprino al basilico e dadolata di tonno

ANTIPASTI

Insalatina di mare con scampi, calamari, gambero rosso, emulsione agli agrumi e maionese di crostacei

Capasanta scottata su vellutata di carciofi e bacon croccante

PRIMI PIATTI

Carnaroli all'Alta Langa con tartare di gambero rosa e zest di limone

Pansotti di mare con burro d'alpeggio al timo

SECONDO PIATTO

Filetto di ricciola in umido su crema di topinambur e carciofo croccante

DESSERT

La nostra Tarte Tatin con gelato artigianale alla crema

Panettone artigianale

Caffè

VINI E BEVANDE

Franciacorta Satèn – Biondelli
Gewürztraminer – Rovere della Luna
Pigato – Punta Crena
Moscato d'Asti – Saracco

€98 a persona



**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 1169/2011**