

CAPODANNO ANTIPASTI

Tenuta

Villa Rosa

Aspettando il

2024

Inizio ore
20,30

*La Tartarina di Fassone su Arancia con
Germoglietti di Porretti Vaporizzata al
Mandarino*

*I Quadrotti di Funghi Polrcini con
Vellutata d'Aosta*

*I Gamberetti al Curry in
Delicata di Castelmagno su
Crostini all'Erbette*

PRIMI

*Il Risotto Mantecato con Blu di Morozzo
Affinato in Cenere e Carpaccio di Tartufo Nero
I Paccheri Gragnanesi al Limone di Sorrento con
Gamberoni e Mentuccia in Salsa Pachina*

SECONDI

Le Lenticchie di Capodanno

*La Guancetta in Bracerie al Nebbiolo con
Crema di Carote Viola e Mele Smith
Accompagnata da Spicchi di Patate al Forno
I Cartocetti di Salmone Norvegese con*

Verdurine al Vapore

Panettone Frutta Secca

Spumante Brut e Dolce

BEVANDE

Vini Acqua Caffè

Animazione a cura di Max e Fiò



**Veglione con
Musica e
Cotillons**

Menù Bambini max 12 anni € 40 cad.

Ristorante VILLA ROSA Strada Saluggia 65 Crescentino

INFO PRENOTAZIONI 0161 843429

€ 100 cad.