

# Pranzo di Natale, Sabato 25 Dicembre

---

## Menù da Asporto

### Antipasti:

**Flan** di Parmigiano con crema di peperoni € 8

**Baccalà** mantecato € 10

**Terrina cappone**, pistacchi e marmellata di cipolle rosse € 9

**Antipasto tradizione** : fiocco di culatello, salame crespone, lardo alle erbe e pancetta al pepe, insalata russa e vitello tonnato  
€ 9

### Primi:

**Cannelloni** gratinati ai tre arrosti € 10

**Lasagne** carciofi e pecorino € 10

### Secondi:

**Filetto** di maialino al timo miele con patate al forno € 14

**Selezione di formaggi** con composta e frutta fresca € 8

### Dolce:

**Pan di Spagna** farcito con crema allo zabaione di zibibbo € 6

~~~

**Menu Poderia:** antipasto tradizione, cannelloni, filetto e dolce € 35

**Menù Gourmet:** terrina, baccalà, lasagne, filetto e dolce € 49

Prenotazioni entro Giovedì 16 Dicembre

# Selezione vini per le Vostre feste

## Bollicine

Cuvée Jader (gleba, P.nero, Chard) Naonis €16

Ribolla gialla spumantizzata Naonis € 19

Extra Brut Metodo Classico (arneis) Docg De Marie € 32

## Bianchi

Gavi Docg 2019 Gandino € 16

Toscana Igt 2020 Vermentino Sator € 18

Pecorino terre di Chieti Igt 2020 € 17

Puglia Igt Fiano minutolo 2019 Domus Hortae € 19

## Rossi

Colline novaresi Doc '16 Croatina Barbaglia € 17

Coste della Sesia Nebbiolo Doc '17 Caligaris € 18

Gattinara Docg 2018 0,50 € 21

Gattinara Docg Pietro 2016 € 42

Freisa d'Asti Sup DOC 2015 Tamburnin € 18

Dolcetto di Diano D'Alba Docg 2017 Cortino € 19

Montescudaio Doc (Sang e teroldego) 2018 Sator € 21

Montepulciano Sup 2011 Fili' € 28

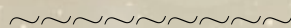
## Dessert

Moscato d'Asti Docg 2019 Da Capo € 18

Prosecco Dry Docg Costaruel € 21

Gocce di. Luce passito erbaluce Barbaglia € 36,00

Vino di Visciole Guerrieri € 19



**A disposizione i consigli della Vs Sommelier  
ed ampia carta vini per abbinamenti personalizzati**