

"Il nostro menù? Nato in diverse regioni d'Italia nei secoli passati, ripensato e ideato da noi negli anni, creato ogni giorno in giro per mercati e aziende agricole, in preparazione al vivo nella nostra cucina.


TEMPORARY
XMAS-HOUSE
11-31 DICEMBRE 2017

Natale 2017



* * * * *

Calice di Pinot Spumante dell'Oltrepò La Parrocchiale di benvenuto

ANTIPASTI

Affettati misti
Polentine fritte
Sottoli vari
Insalata di Gallina
Crostino coi fegatini
Crostino con passata di melanzane e mentuccia
Crostino con passata di asparagi e carciofi
Polentina con formaggio tartufato
Polentina con battuta di Lardo di Colonnata e Rosmarino
Lingua in Bagnet Verd
Peperone in Bagna Caöda
Cotechino Vaniglia di Cremona col purè

PRIMI

(Bis di primi)

Pappardelle al Sugo di Cervo

Pasta fresca all'uovo fatta in casa, servita con un sugo rosso di cervo sfilacciato a mano

Zizzole al Castelmagno

Gnocchetti di patate fatti in casa, saltati nel burro con una grattata del pregiato formaggio piemontese

SECONDO

Stracotto di Manzo al Barolo

Lasciato riposare un giorno intero nel vino Barolo e cotto per almeno 3 ore con le verdure, servito con la polenta

DOLCI

Assaggi dei nostri classici dolci e Panettone artigianale con la Resumada

Caffè con Stracament
Amaro, Grappa o Liquore

VINI

(1 bottiglia ogni 3 persone)

Pinot Grigio dell'Oltrepò La Parrocchiale 2016
Barbera dell'Oltrepò La Parrocchiale 2016

€ 50