

# Pranzo di Natale

25 DICEMBRE 2024 H 13:00

## MENU

Trionfo di Code di Gambero  
Finissima di Fassona Sedano Verde e Dadolata di  
Gorgonzola Dop

Girello di Vitello con Salsa Tonnata  
Flan di Zucca con un Tocco di Acciughe  
Bignè con Funghi Porcini e Vellutata alle Patate

\*\*\*

Carnaroli al Castelmagno Dop e Pere Williams  
Ravioli di Cinghiale al Civet con la Loro Salsa

\*\*\*

Bue Brasato al Nebbiolo Doc con Carote Saltate in Padella  
Filetto di Trota Iridea della Valle alle Nocciole delle  
Langhe con Insalata di Verdure Invernali

\*\*\*

Coppa Pomona al Maraschino e Gelato alla Crema  
Delizia ai Lamponi con Crema al Profumo di Rose

Caffè

Vini in Abbinamento proposti dal Sommelier  
euro 65,00 a Persona

Albergo Ristorante Cantoira \*\*\*\*  
Via Roma 137 -Cantoira  
Tel : 0123585413 - [www.albergoristorantecantoira.com](http://www.albergoristorantecantoira.com)

*Veglionissimo di Capodanno*  
*2024 - 2025*

*h 20:30*  
31 DICEMBRE 2024

**M E N U**

Esplosione di Sapore di Mare

*(Carpaccio di Pesce Spada, Tonno e Polpo)*

Confusione di Ortaggi Invernali e Melograno

Quenelle di Fassona con Valeriana e Castelmagno Dop  
Cotechino Artigianale della Valle con Lenticchie IGP di  
Castelluccio di Norcia

Segreto Giardino di Verdura in Sfoglia

Flan di Topinambur e Cardì con Vellutata al Basilico

\*\*\*

Agnolottini del "Plin" al Ragù Rustico di Lepre

Gnocchi di Patate Pistacchi e Carciofi

\*\*\*

Roast Beef con Verdure Crude di Stagione

Coscia di Cervo con Arance di Sicilia, Profumata al  
Cognac con Patate al Forno

\*\*\*

Torta Foresta Nera

Bignè al Caffè Affogati con Crema al Mascarpone

\*\*\*

Caffè

Vini in Abbinamento proposti dal Sommelier  
euro 80,00 a Persona

Albergo Ristorante Cantoira \*\*\*\*

Via Roma 137 -Cantoira

Tel : 0123585413 - [www.albergoristorantecantoira.com](http://www.albergoristorantecantoira.com)