

# LA RAVIOLA GALANTE

## CENONE DI CAPODANNO 2000/2001

*Ouverture di sgonfiotti caldi di fontina valdostana aromatizzati alla salvia e rosmarino, accompagnati da tranci di cacciatore fresco di puro porco*

### ANTIPASTI

Insalata di cruderie bianche invernali al gorgonzola piccante  
Acciughe in salsa bianca di nocciole  
Tartrà guarnita da stufato di lenticchie  
Sformato di cardi con salsa di bagna cauda  
Cotechino con fonduta valdostana guarnito da polenta concia soffiata al forno

### PRIMI

Degustazione agnolotti  
Tajarin con sugo di funghi porcini

### SECONDI

Brasato di vitello al Barbera d'Asti  
Lombo di maiale alle nocciole

### DOLCI

Semifreddo di zabaione al miele con torrone  
Bunet classico  
Torta di nocciole  
Terrina di panettone al cioccolato

### CAFFÈ - GRAPPA

### VINI

Barbera D'Asti D.O.C.  
Grignolino d'Asti D.O.C.  
Cortese Alto Monferrato D.O.C.  
Malvasia di Casorzo D.O.C.G.  
Moscato d'Asti D.O.C.G.  
Spumanti

INTRATTENIMENTO MUSICALE DAL VIVO A CURA DI  
MARCO SAVIO

€ 100.000 BEVANDE INCLUSE

Via Maiocco 4 - Scurzolengo - (AT)

Tel. 0141-203015