
CASTEL RAINERO

A G R I T U R I S M O

NATALE

- ANTIPASTI -

*Battuta al coltello di carne di vitella cruda di Fassone
in crosta di Nocciole Piemonte*

Sformato con peperoni di Carmagnola con salsa delicata di Acciughe

*Pere del nostro orto cotte al forno con
Formaggio caprino e miele di Castagno*

- PRIMI -

Agnolotto del Plin in brodo di Gallina con Funghi Prataioli e Cannella

Risotto alla Toma di Lanzo con riduzione al Marsala

- SECONDI -

Filetto di maiale Sardo con Catalogna in aglio e uvetta e patate al rosmarino

- DOLCE -

Crema Brule' al mandarino e Melighe

Vino - Caffè - Digestivo

€ 55,00 a persona