

CENONE DI CAPODANNO IN BAITA A PILA



MENU

APERITIVO

Aperitivo con bollicine e finger food della tradizione valdostana

ANTIPASTI

Flan di tapinambur con crema di "boudin"
Tartare di fassona piemontese ai lamponi e foie gras

PRIMI

Riso carnaroli con fonduta di toma di Gressoney DOP e funghi porcini
Passatelli in brodo di cappone

SECONDI

Filetto di fassona piemontese in salsa carbonade con purè di patate
della valle del Gran San Bernardo
Cotechino di cinta tartufato adagiato su letto di vellutata di lenticchie

DESSERT

Panettone artigianale
Dessert maison

LA CANTINA

Aperitivo servito con prosecco doc I quattro gatti.

I nostri vini rossi

Corte del lupo rosso 2016 Cà del Bosco
Peque Na! Azienda agricola Didier Gerbelle Aymaville

Per brindare: Cuvé prestige Cà del Bosco

Acqua, Caffè e digestivo

Il menù potrebbe subire della variazioni in base alle reperibilità della materia prima

Informazioni e prenotazioni: Ristorante Lo Baoutson + 39 349 5141647.