

LE CENE DEGLI AUGURI

Menu Tradizione Novarese

Flan di zucca Violina, fonduta di Gorgonzola Dop

Salame della Duja, Fedeghin, salame di oca e salamino di cinghiale. Giardiniera casareccia

Cotechino in crosta di sfoglia e spinaci

Risotto Paniscia Novarese Tapulone della tradizione con polentina morbida e carota glassata

“Come un Tiramisù”: Biscottino di Novara, crema al mascarpone e vino passito

45,00 €

VINI IN ABBINAMENTO, MINERALE E CAFFÈ

Gianpierocravero.it

LE CENE DEGLI AUGURI

Menu «Come in Langa»

Bauletto di sfoglia, bianco di gallina allo zafferano

Battuta di Fassona, sedano e scaglie di grana

Carpaccio di vitello tiepido e Bagna cauda

Tajarin 18 tuorli lessati in brodo di porri Burro
d'alpeggio in fonduta di Castelmagno

Guancialino di bue piemontese brasato al Nebbiolo
con polentina agli spinaci

“Piemonte goloso nel piatto”: Bunet, Panna cotta,
Tortino di nocciole e pera al Moscato

50,00 €

VINI IN ABBINAMENTO, MINERALE E CAFFÈ

GianpieroCravero.it

LE CENE DEGLI AUGURI

Menu Creativo

Salmonе marinato al Gin e melograno con piccole verdure e cialda di focaccia

**Terrina di anitra, insalatina di sedano e noci
Croccantini caldi di fois gras e pistacchio**

Uovo in camicia nel suo nido, crema di funghi

Pasta mischiata con cozze e polipo in crema di fagioli borlotti

Riso Venere, gamberi in zucchini e pancetta, crema al Gorgonzola Dop

Composizione di frutta e dessert

55,00 €

VINI IN ABBINAMENTO, MINERALE E CAFFÈ

GianpieroCravero.it

LE CENE DEGLI AUGURI

Menu «Tutto Pesce»

Tartare di ricciola, salmone e mango
Cous cous al peperoncino Jalapeno

Mantecato di baccalà, crostino di polenta al nero
e seppia bianca prezzemolata

Tortelli al ripieno di scorfano in sugo di Bouillabaisse

Carnaroli mantecato alla bisque di crostacei,
crudo di gamberi al lime e yogurt greco

Dorso di ombrina mediterranea in camicia di
zucchine, crema di patate all'acqua di cozze

Dessert a scelta

65,00 €

VINI IN ABBINAMENTO, MINERALE E CAFFÈ

Gianpierocravero.it