

Menu del lunedì sera | Mese di Gennaio

ANTIPASTI

Tentacolo di polpo arrosto, consistenze di ceci e crumble alla paprika affumicata

Capunet langarolo, vellutata di pachino e fondata di Bra

Sfera di salmone e avocado, rosti di patate e salsa acida all'erba cipollina

Supreme di faraona, giardiniera di verdurine in emulsione al miele, senape e aceto

Carciofo, uovo bio, caprino e bagnetto verde

PRIMI

Ravioloni di capesante e gamberi, bisque di crostacei e frutti di mare

Risotto carnaroli, lavanda, limone e rosmarino

Tagliolino trenta tuorli, ragù bianco di coniglio, taggiasche e pinoli

Spaghetti Felicetti n.5, crema di broccoli, burro e alici del Cantabrico (o ai tre pomodori)

Vellutata di zucca di Piozzo, crumble all'amaretto e porro fritto

SECONDI

Filetto di bue grasso in crosta di frutta secca, sala demi glace e mousse di sedano rapa

Calamaro ripieno alla mediterranea, cous cous al nero di seppia e ortaggi di stagione

Roll di cappone di Morozzo, castagne ed emulsione al finocchietto selvatico

Pancetta di maiale Iberico CBT glassata, cubo di polenta fritta e crauti

Bistecca di cavolfiore alla milanese, maionese al lime e zafferano e salsa BBQ

Selezione di formaggi d'alpeggio e affinati, pane speziato, cugnà e salsa di fichi

DOLCI

Tortino caldo alle mandorle di Saluzzo, crumble alla cannella e sorbetto al cioccolato

Bunet e pesca ripiena

Charlotte di panettone artigianale e gelato al fior di latte, fondente belga e frutta esotica

Panna cotta, streusel al cacao, gelato e salsa al caramello

Pere Martin Sec al dolcetto, meliga e gelato al marrone

Coperto, Pane artigianale dello Chef Adil Coperto

Prenotazione consigliata.

POSSIBILITÀ DI CENARE ALL'INTERNO, IN SALA CON ARIA CONDIZIONATA,
O IN TERRAZZA BORDO PISCINA.

T. 0174 585701

E. info@hotelruota.it

Hotel La Ruota – Event & Banqueting