



*Pranzo Invernale 2022  
domenica 30 Gennaio ore 12,30*

*Antipasto:*

*Flan di Zucca con Formaggi d'Alpeggio*

*Primi Piatti:*

*Tagliolini Freschi al Tartufo Nero di Norcia  
Risotto con Radicchio Trevisano e Scamorza*

*Sorbetto di Limone e Spumante*

*Secondo di Carne:*

*Guancialetti di Vitello in salsa al Barolo*

*Dessert*

*Caffè*

*Vini Abbinati:*

*Chianti D.o.c.g., Antichi Borghi  
Dolcetto d'Alba "Madonna del Dono", Marchesi di Barolo  
Moscato d'Asti "Zagara", Marchesi di Barolo*