



LOCANDA
SAN GIORGIO
RISTORANTE E CAMERE DI CHARME

Menu di Natale

25.12.17

La zuppetta di zucca e gambero di fiume
con calice di bollicine Metodo Martinotti

ANTIPASTI

Lo scambio di battute:

Il tonno crudo e la fassona di pura razza piemontese

La burnia di tapinabur crema di Rascera dolce,
uovo in bolla e bottarga di Tonno

PRIMI PIATTI

Il Raviolone di polenta e fonduta
saltato al burro fuso di montagna e fois gras

Il risotto" Acquerello " biologico
con carciofi d'Albenga e gambero rosso Sicilia

SECONDI PIATTI

Il cosciotto di vitella di pura razza piemontese
con demi glace e cestino di ratatuja

IL DOLCE

Il tris di dessert della tradizione

Il caffè e la piccola pasticceria

€ 65 tutto incluso, con selezione di vini di alta qualità