



Giovedì 30 novembre 2017

Bollito, ma non solo

Benvenuto della Diodona
Praline di cappone alle mandorle croccanti
nel brodo ubriaco

Primo taglio carni bianche

Musetto di vitellone cotto nel moscato a cottura lenta,
aletta di vitello, lingua di vitello
con giardiniera e mostarda di pere martine fatte in casa,
salsa verde leggera

Tortellini ai 36 rossi d'uovo

con ripieno di pecora bollita cotti nel suo brodo alle verdure

Secondo taglio carni rosse

Ganassino di manzo al Pinot,
Vaniglia di "Casale Rocco", Cappello del prete
con verdure al vapore,
mostarda di zucca alla cremonese e bagnetto rosso

Parfait al cedro
con dolcezze piemontesi e moscato passito

Caffè

Selezione di vini della Diodona

Serata a 45 euro