

C A S T E L L O
di
C A S A L B O R G O N E

Menù di Capodanno 31 Dicembre 2024
NEW YEAR'S EVE MENU 31ST DECEMBER 2024

Aperitivo
A P E R I T I F

Insalata russa con maionese al tartufo

Russian salad with truffle mayonnaise

Canapè, salmone selvaggio, dolcemente all'aneto, uova di trota

Canapé, wild salmon, dolcemente sauce with dill, trout eggs

Lollipop di robiola di Cocconato glassati con crema di zucca

Cocconato robiola lollipop glazed with pumpkin cream

Canapè di Capra Blu, nocciole, confettura di pesche del castello

Capra Blue canapé, hazelnuts, peach jam from the garden

Battuta di vitello piemontese, amaranto soffiato, maionese al sedano

Piedmontese veal tartare, puffed amaranth, celery mayonnaise

Bavarese al parmigiano, aceto balsamico 25 anni

Parmesan bavarese, balsamic vinegar 25 years aged

Canapè di burro d'alpeggio e miso, acciughe del Cantabrico e aglio nero di Caraglio

Canapé with mountain pasture butter and miso, Cantabrian anchovies and black Caraglio garlic

Ostrica e polvere di wasabi

Oyster and wasabi powder

Champagne 8Terrorir Millesimè - Tribaut Schloesser

C A S T E L L O
di
C A S A L B O R G O N E

Cena
D I N N E R

Amuse-bouche

Alta Langa Pas Dosé Blanc de Noirs 2016 - Cocchi

Capasanta alla brace, zucca, yogurt di pecora, caviale

Grilled scallop, pumpkin, sheep's yogurt, caviar

Bourgone Chardonnay 2016 - Benoit Ente

Uovo morbido, crema di Parmigiano, tartufo bianco

Soft egg, parmesan cream, white truffle

"La Fondamentale" Barbera d'Asti 2021- Paolo Fasolo

Riso Vialone Nano, calamaro, nero di seppia, 'nduja

Vialone Nano rice, squid, cuttlefish ink, 'nduja

Trebbiano d'Abruzzo 2016 - Emidio Pepe

Filetto di cervo, terrina di patate e funghi, caldarroste

Venison fillet, potatoes and mushrooms terrine, roasted chestnuts

Cabernet Sauvignon

Pera, whisky, tè matcha, liquirizia

Pear, whisky, matcha tea, liquorice

Kombucha

Caffè e piccola pasticceria

Coffee and mini pastries