



Menù di Capodanno

SABATO 31 DICEMBRE



A CURA DEL
**Consorzio Turistico
Oasi Zegna**

www.oasizegna.com

ALBERGO RISTORANTE BUCANEVE

Località Bielmonte - Panoramica Zegna
Tel. 015.744184
bucaneve@oasizegna.com

MENÙ

Con serata danzante – dj set-

€95 a persona

Aperitivo di Benvenuto

Crema di cachi e mozzarella di Bufala condita all'antico balsamico di Modena e extra vergine Lazzero

Antipasto

Tartare di Fassone battuta a coltello con Tartufo nero di Norcia
Flan di Zucca con fonduta di Maccagno e cannolo di Parmigiano

Primo

Raviolone fatto in casa ripieno di tacchinella e castagne in riduzione di demi-glace

Secondo

Petto d'anatra al punto rosa su letto di cremosa di patate e cialda di pane nero

Dolce

Semifreddo al torroncino con salsa al fondente nero e Rhum

Brindisi di mezzanotte

Panettone e pandoro artigianale accompagnato da crema al mascarpone e al cioccolato
Cotechino con lenticchie
Vini in abbinamento
Caffè

LOCANDA BOCCHETTO SESSERA

Località Bocchetto Sessera- 13811 Tavigliano BI
Tel. 015.744115 / 015.744115
locandabocchettosessera@gmail.com
www.bocchettosessera.com

MENÙ

€ 35 a persona tutto incluso

Antipasti

Bresaola con rucola e scaglie di parmigiano
Vitello tonnato
Peperoni al verde con acciughe
Frittata con verdure
Capùnet
Polenta e speck

Primo

Ravioli di ragù di selvaggina

Secondi

Zampone con lenticchie
Gulash con polenta
Formaggi
Dolci
Torta pere e cioccolato
Panettone

Acqua/vino rosso o bianco/prosecco/Caffè

ALPE MONCERCHIO AGRITURISMO

Bielmonte
Tel. 339.7289682 (Giada)
Tel. 329.2060620

MENÙ
Ciaspolata e Cenone di Capodanno

Prenotazioni entro il 29 Dicembre

Aperitivo di benvenuto

Selezione di affettati, castagne e burro

Antipasti

Filetto di toro con bagna caoda
Tortino di patate con sorpresa di funghi porcini
Piccoli strudel fi mele salati con salsa allo speck
Involtino di cavolo nero

Primi

Risottino di zucca e zola di capra
Lasagnette al ragù di cinghiale

Secondi

Rollata di toro e cipolline borettane
Zampone con lenticchie
Martin Sec formaggi d'alpeggio

Dolce

Dolce di Capodanno

CASCINA AGRITURISMO IL FAGGIO

Borgata Brughiera, Mosso Santa Maria BI
Tel. 015.756613
info@cascinailfaggio.it
www.Cascinailfaggio.it

MENÙ

€ 60 a persona tutto incluso
€ 35 bambini fino ai 12 anni
Gratuito per bambini fino ai 2 anni

Entrata dello Chef

Tuorlo d'uovo croccante su crema maccagno

Antipasto

Trota fario su humus di ceci con insalata invernale e frutta secca
Carpaccio di manzo alla piemontese con bottarga di uovo marinato

Primo

Ravioli di cappone, stracciatella e cavolo rosso
Fettuccine ai peperoni, polvere di capperi e alici

Secondi

Pancia di maiale classata alla senape
Verdure allo zucchero e salsa al rafano

Dolce

Crema al mascarpone, frollini al burro di cioccolato e nocciole

*Indicare al momento della prenotazione eventuali
allergie e intolleranze*