

MENU' di CAPODANNO 2016 € 25'00 a persona (\*)

**ANTIPASTI**

Cestino di Polipo con Patate  
Cocktail di Gamberi in Barca  
Carpaccio di Tonno in Citronette  
Flan di Zucca con Crema al Castelmagno o Fonduta Tartufata  
Voul au Vent ai Porcini  
Cotechino con Lenticchie  
Crudo di Parma con Ananas  
Rollè di Coniglio con Aceto Balsamico

**PRIMI**

Cannelloni al Nero di Seppia con Branzino  
Roselline di Borragine ai Frutti di Mare  
Rotolo al Granbiscotto con Ragù di Cervò  
Crespelle ai Carciofi o Fonduta

**SECONDI**

Tranci di Salmone al Pepe Rosa  
Brasato al Nebiolo  
Spallotto alle Castagne  
Bocconcini di Fesa ai Carciofi

**CONTORNI**

Patate Arrostate  
Verdure Saltate

**DOLCI**

Zabaione al Moscato d'Asti  
Crema Caramel  
Panna Cotta ai Mirtilli

**Scegliete i Vostri piatti tra le nostre proposte , il Laboratorio Artigianale di Pasta Fresca e Gastronomia**

**De Il Ghiotto preparera'**

**SOLO su PRENOTAZIONE i Vs Menu'da Asporto**

**(\*) a € 25,00 a persona: 3 antipasti – 2 primi – 1 secondo + contorno – dolce- a scelta da elenco**

**PRENOTAZIONI ENTRO IL 28 Dicembre**

**IL GHIOTTO Via San Giovanni 11 Racconigi Tel 0172 86184 chiuso il Lunedì**

**Ci trovate su Fb -IlGhiotto Racconigi- e su " ilghiottoracconigi.it" anche per Capodanno**