

Menù di Capodanno 2017

€ 25,00 a persona (*) **DA ASPORTO**

ANTIPASTI

- Cestino di Polipo con Patate**
- Carpaccio di Tonno Agrumato**
- Voul au Vent con Cocktail di Gamberi**
- Sformato di Zucca con Crema al Castelmagno
o Fonduta Tartufata**
- Roast-beef alla Mediterranea**
- Insalata Regina in Fiore**
- Cotechino con Lenticchie**
- Crudo di Parma con Ananas**

PRIMI

- Cannelloni con Gamberi e Borragine**
- Rotolo al Salmone**
- Pansotti con Sugo di Noci**
- Ravioloni al Cappone**
- Crespelle alla Valdostana o ai Carciofi**

SECONDI

- Tranci di Spada al Pepe Rosa**
- Civét ai Mirtilli**
- Arrosto alle Castagne**
- Bocconcini di Fesa ai Carciofi**

CONTORNI

- Patate Arrostate**
- Verdure Saltate**
- Rombi di Polenta**

DOLCI

- Zabaione al Moscato d'Asti**
- Crema Caramel**
- Panna Cotta ai Frutti di Bosco**

Scegliete i Vostri piatti tra le nostre proposte, Il Laboratorio Artigiannale di Pasta fresca e Gastronomia de Il Ghiotto preparerà SOLO SU PRENOTAZIONE i Vs Menù da ASPORTO

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

PRENOTAZIONI ENTRO IL 28 DICEMBRE

IL GHIOTTO GASTRONOMIA S.n.c

Via San Giovanni, 11 Racconigi Tel.0172/86184

Ci trovate su FB: "IlGhiotto Racconigi" e su www.ilghiottoracconigi.it