

Martedì 24 dicembre ore 20,30

La Cena della Vigilia

MENÙ PIEMONTESE DELLA TRADIZIONE DI FESTA

La sera della Vigilia di Natale è da sempre un'occasione di festa in famiglia o tra amici nell'attesa della Natività.

Proponiamo a tutti i nostri ospiti un menù natalizio, con alcune ricette della cucina piemontese, che affondano le loro radici nella tradizione della festa in tavola, in abbinamento ai vini della Carta secondo le preferenze di ciascuno.



MENÙ COMPLETO 40 EURO

(ESCLUSI VINI E ALTRI EXTRA)

Carne cruda con cuore morbido al Blu di Lanzo
Belecauda di Nizza Monferrato ai funghetti
Flan di ciapinabò con la bagna dell'Arciprete
Cotechino con purea di patate e renette alla senape
Agnolottini del plin al sugo d'arrosto
Cappone farcito ai marroni di Villar Focchiardo
Panettone sulla piastra con crema al Grand Marnier

Acqua e caffè della moka



PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA ENTRO VENERDÌ 20 DICEMBRE

325 ENOTECA & DEGUSTAZIONE

Vicolo San Lorenzo 1 - Rivoli (TO) - tel: 011.9580943 - info@enoteca325.it