



CASTELLO  
dei SOLARO

## *Pranzo di Natale 2022*

**Entrée di Benvenuto:**

**Il cotechino "del maslè" e tortino di lenticchie su crema  
di mostarda alla frutta con bollicine del Castello**

\*\*\*

**Lo sformato di Baccalà con sauté di pomodoro pachino e polvere di olive taggiasche**

**L'insalatina di cappone Morozzo con funghi porcini ,  
sedano croccante e chicchi di melagrana**

\*\*\*

**Il risotto Carnaroli con code di gambero e stracciatella di Bufala  
profumato all'arancio**

**Le chicche di zucca con fonduta al Castelmagno d.o.p. e granella di tonda gentile**

\*\*\*

**Il cosciotto di maiale salmistrato, glassato al miele con marroni di Cortemilia  
accompagnato dal purè di patate allo zafferano**

\*\*\*

**Il dolce di Natale**

\*\*\*

**Il Caffè Espresso**

\*\*\*

**Il Digestivo**

\*\*\*

**Roero Arneis d.o.c.g. Cantina Collina S. Ponzio Barolo (CN)  
Dolcetto d'Alba d.o.c. Collina S. Ponzio Barolo (CN)  
Moscato Piemonte d.o.c. "Contessa Eufrasia" Calosso (AT)  
Pinot Chardonnay Brut " Principi d'Acaja" S.Stefano Belbo ( CN )**

**Euro 65,00  
Menù bimbi fino a 13 anni euro 28,00**

**Info e prenotazioni +39 392 5946806**