



# Quaranta



## Menù di Natale 2011

### ANTIPASTI

- ❖ Aragosta farcita in bellavista
- ❖ Barchette gastronomiche in fantasia
- ❖ Bignè del marinaio
- ❖ Capesante gratinate al prosecco
- ❖ Capitone in carpione
- ❖ Carpaccio di polpo
- ❖ Cestinelli alla vellutata di funghi
- ❖ Conchiglia di gamberoni e salmone
- ❖ Culatello di Zibello di alta selezione
- ❖ Fois-gras d'oca di CasaQuaranta
- ❖ Galantina di pollo
- ❖ Girella di sfoglia alla valdostana
- ❖ Insalata di polpo sedano e scorze di limone
- ❖ Lumache di Cherasco alla parigina
- ❖ Mocetta di Camoscio marinata
- ❖ Patè di tonno, prosciutto e salmone
- ❖ Pesce spada marinato al pepe rosa
- ❖ Prosciutti crudi stagionati di cinghiale, e camoscio
- ❖ Prosciutto Jamon Serrano
- ❖ Salami crudi d'oca
- ❖ Salmone in bellavista con salsa rosa e caviale
- ❖ Salmone Scozzese selvaggio al taglio
- ❖ Sformati di cardi vellutati alla bagna caòda
- ❖ Sformati di verdura arlecchino
- ❖ Vol au vent alla fonduta

### PRIMI PIATTI

- ❖ Agnolotti piemontesi (da cuocere)
- ❖ Cannelloni di magro
- ❖ Crepes con speck, ricotta e zucchine
- ❖ Lasagne al forno di "CasaQuaranta"
- ❖ Lasagnette al salmone
- ❖ "Plin" caserecci delle Langhe (da cuocere)
- ❖ "Plin" delle Langhe alla fonduta e tartufo (da cuocere)

### SECONDI PIATTI

- ❖ Filetto di vitello fassone con funghi porcini
- ❖ Brasato di bue di Carrù al Barolo
- ❖ Cinghiale al civet
- ❖ Roast beef all'inglese di vitello nostrano della coscia
- ❖ Cappone nostrano farcito ai marroni di Brossasco
- ❖ Filetto di branzino ai profumi di Sicilia

### CONTORNI

- ❖ Carote nostrane spadellate al burro
- ❖ Cipolline brasate all'aceto balsamico
- ❖ Patate della Casa dorate al forno
- ❖ Spinaci al burro

### DOLCI DELLA CASA

- ❖ Bönet di antica ricetta langarola
- ❖ Crem caramel di "Casa Quaranta"
- ❖ Crema dello chef
- ❖ Panettone e Pandoro di Alta Pasticceria

**Lo staff di "CasaQUARANTA" augura BUONE FESTE !**

**Prenotazioni entro domenica 18.12.2011 tel. 011 317.30.40**