



# Quaranta



## Menù di Natale 2012

### ANTIPASTI

- ❖ Aragosta farcita alla Cosacca
- ❖ Barchette gastronomiche in fantasia
- ❖ Bignè del marinaio
- ❖ Capesante gratinate al prosecco
- ❖ Capitone in carpione
- ❖ Conchiglia di gamberoni e salmone
- ❖ Culatello di Zibello di alta selezione
- ❖ Fagottino di sfoglia alla valdostana
- ❖ Foie-gras d'oca di Casa Quaranta
- ❖ Insalata di coniglio, con sedano, noci, melograno e mela
- ❖ Insalata di polpo con sedano
- ❖ Insalata Gianduja
- ❖ Lumache di Cherasco alla parigina
- ❖ Mocetta di Camoscio marinata
- ❖ Patè di tonno, prosciutto e salmone
- ❖ Pesce spada marinato alle erbe
- ❖ Salmone in bellavista
- ❖ Salmone Scozzese selvaggio al taglio
- ❖ Sformati di cardi vellutati alla bagna caòda
- ❖ Sformati di verdura arlecchino
- ❖ Sottiletto di Angus affumicato
- ❖ Vol-au-vent con fonduta

### PRIMI PIATTI

- ❖ Agnolotti piemontesi (da cuocere)
- ❖ Crepes con fonduta e funghi
- ❖ Lasagne al forno di "CasaQuaranta"
- ❖ Canelloni ricotta e carciofi
- ❖ "Plin" caserecci delle Langhe (da cuocere)

### SECONDI PIATTI

- ❖ Filetto di vitello fassone alla crema di Castelmagno
- ❖ Brasato di bue di Carrù al Barolo
- ❖ Capriolo al civet
- ❖ Roast beef all'inglese di vitello nostrano della coscia
- ❖ Cappone nostrano farcito ai marroni di Brossasco

### 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"
- ❖ Bavarese al cioccolato
- ❖ Panettone e Pandoro di Alta Pasticceria

### VINI e SPUMANTI

- ❖ Arneis Roero Chicco
- ❖ Barolo Cadia
- ❖ Franciacorta Brut
- ❖ Franciacorta Brut Rosè
- ❖ Frescobaldi Brut Millesimato
- ❖ Champagne Blanc de Blanc Cattier
- ❖ Champagne Brut Laurent Perrier
- ❖ Moscato d'Asti Valamasca

*Lo staff di "CasaQUARANTA" augura a tutti*

# **BUONE FESTE !**

**Prenotazioni entro domenica 16.12.2012**

**tel. 011 317.30.40**