

Capodanno 2018
Ristorante Hermisa ge

Tartar di tonno con avocado e salsa di soia
Finissime profumate alle erbe provenzali
Fagottino di carciofi con fondusa di Castelmagno

Ravioli di zucca su crema di cavolfiori profumati alla curcuma
Farganelle con ragù dello chef

Sella di Fassone con vellutata allo Champagne
Lampone con lentichie di Castelluccio

Bavarese alla cannella con crumble di panettone
Frutta secca e mandarance

Vini

Serra Lupini cantina Negro

Dolcetto cantina Renato Ratti

Champagne

Caffè

€ 60,00