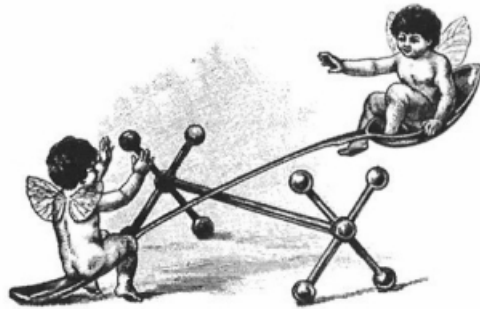




Santisè

Cucina piemontese contemporanea



Pranzo di Natale

2024

Aperitivo di benvenuto

Antipasti

Carne cruda di bue battuta al coltello con salsa bordolese
Filetto di ricciola con crema di cannellini e bisque ai crostacei
Sformato di Fontina d'Aosta e pere caramellate

Primi piatti

Tagliatelle verdi con farina "Senatore Cappelli" al ragù di faraona

Secondi piatti

Scaramella di manzo al forno
con crema Parmentier, spinaci e carote all'arancia

Dessert

Torta di mele e nocciole con crema inglese agli agrumi e rum

Piccola pasticceria