



2023

Pranzo del 1° gennaio

Calice di benvenuto all'anno nuovo con appetizer

Antipasti

Salame cucito nostrano - coppa piacentina

culatello cotto con carciofo sott'olio

Lardo di Patanegra con miele d'acacia

e mandorle tostate su focaccetta

Insalata russa (nostra ricetta) - Falda di peperone con bagna caòda

La tradizionale insalata di musino

Quiche con verdure di stagione e toma piemontese

Soufflé al Castelmagno con la sua crema

Primi

I classici agnolotti della tradizione

Risotto carnaroli con zucca, Parmigiano e porcini

Secondi

Degustazione di bolliti: biancostato, testina, sottopaletta,

lingua, cotechino di Bagnaria con salsa verde, mostarda

di Voghera e lenticchie di Castelluccio

Dessert

"La Sacher"

Caffè e digestivi a scelta

Vini in abbinamento:

Pinot nero rose' Petillant DOC 2021 - Az. Agr. Ca' del Ge'

Cresta Del Ghiffi Bonarda DOC 2021 - Az. Agr. F.lli Agnes

Cliviano Merlot IGT 2020 - Az. Agr. Marchese Adorno