

Menu' Natale 2024

Aperitivo di benvenuto con Prosecco Cuvée Exential e stuzzichini dello chef

ANTIPASTO DI TERRA 18€

Prosciutto crudo San Daniele invecchiato 24 mesi
Pate' di vitello in gelatina su crostini di burro nostrano
Bigne' salato con fonduta di Bitto
Carciofo alla romana con mousse di caprino e timo

ANTIPASTO DI MARE 20€

Salmone norvegese marinato agli agrumi
Carpaccio di piovra con insalata di finocchi e olive taggiasche
Piccola tartare di tonno del Mediterraneo al lime

PRIMI

Crespelle di saraceno ai funghi porcini 16€
Risotto al Barolo in cialda di grana con petali di Bitto 18€
Tagliolini al nero di seppia con quenelle di tartare di gamberi argentini agli agrumi 18€

SECONDI

Spezzatino di tacchinella con castagne e finferli 21€
Tagliata di bruna alpina con funghi porcini trifolati e tortino di patate al graten 25€
Spiedino di gamberi argentini alla provenzale su misticanza di patate castello 24€

DOLCI

Semifreddo al torroncino 8€
Tronchetto natalizio 8€

Panettone della tradizione

Ristorante Ancora

SPECIALE BAMBINI 25€

Lasagne alla bolognese
Cotoletta alla milanese con patate al forno
Gelato fiordilatte