

31 DICEMBRE 2023

PREZZO EURO 90

a seguire live band **SEASON**

APERITIVO DI BENVENUTO

Prosecco docg Valdobbiadene Superiore Brut Contarini

ANTIPASTI

Tris di mare marinato in aceto di lamponi e agrumi con croccante di cavolo nero e polvere di nocciole •
(pesce, frutta a guscio, solfiti)

Zuppetta tiepida di fagioli Cuneo con carpaccio di porcino trifolato e gambero •
(crostacei, sedano, funghi)

Saccottino di pasta Fillo e pasta di cotechino su vellutata di lenticchie rosse e fritto di carciofi°
(glutine, latticini, uova)

Millefoglie di zucca con tegolini di farro e crema al Castelmagno°
(glutine, latticini, uovo)

PRIMI

Riso Carnaroli alle bollicine delle Langhe con crema di corallo rosso, battuta di capasanta* e radicchio rosso •
(molluschi, solfiti)

Raviolo di ossobuco con gremolade di verdura e fondo bruno ridotto al Marsala°
(glutine, uovo, sedano, frutta a guscio, solfiti)

SECONDO

Nodino di cervo su polentina di castagne in salsa di melograno •
(sedano, solfiti)

DOLCE

Muffin di nocciola con cuore morbido al cioccolato bianco, con copertura di cremino torinese, salsa zabaglione, cacao e croccante di frutta secca°
(glutine, lattosio, uova, frutta a guscio)

BRINDISI

Panettone e Pandorato Gilber°
(glutine, lattosio, uovo, frutta a guscio)

Prosecco docg Valdobbiadene Superiore Brut Contarini
Moscato d'Asti docg Luigi Bosio

VINI

Roero Arneis 'Franco' Poderi Vajot
Nebbiolo delle Langhe Cabora Nino Costa

PER I BAMBINI

PREZZO EURO 25

Prosciutto e mozzarella (lattosio)

Tajarin al ragù di carne° (glutine, solfiti, sedano)

Hamburger con patate al forno

L'Osteria12Arcate partecipa al progetto Alimentazione Fuori Casa di AiC.

°I formati della pasta o dei prodotti senza glutine potrebbero differire da quelli riportati nel menù.

• Prodotto senza glutine.

*prodotto surgelato all'origine