



Maurizio

*Venite a festeggiare
con noi l'arrivo del*



Dayana



Dj Greg

2019

Lasciati deliziare dalla nostra cucina!

*Tanta musica e divertimento ti aspettano
per dare il benvenuto al nuovo anno!*



RISTORANTE

BELMONTE

MERRY
Christmas
& HAPPY
new year

BORGHI TRUCCHI 16 • 10087 VALPERGA (TO)

Tel. 0124.617205 • Cell. 349.4214965

e-mail: rist.belmonte@live.it • ww.ristorantebelmonte.it

Pranzo di Natale

Aperitivo con delizie salate e flûte di prosecco

*Quadrotti di baccalà Norvegese
su crema di patate aromatizzate allo zafferano e porri*

*Cestino croccante con insalata novella,
olio del Garda, gamberi ed emulsione agli agrumi di Sicilia*

Intrattenimento musicale



*Fesa semi stagionata di cinghiale
con lamelle di tartufo nero pregiato
e fichi caramellati all'aceto balsamico*

*Flan di cardi gobbi di Nizza Monferrato
con colata di bagna caoda leggera*

*Plin della tradizione alle tre carni
saltati nel ristretto d'arrosto
di manzo Piemontese*

*Risotto alla bisque di crostacei con gamberi,
carciofi di Albenga e polvere di lime disidratato*

*Lombata di vitello
cotta al forno sottovuoto a bassa temperatura
alle erbe di Provenza con patate novelle laccate al forno*

*Spigola del mediterraneo con leggera panatura di grissini in crosta
profumata al limone e caponatina classica con capperi di Pantelleria*

Panettone artigianale e friandises con coppa di Moscato

*Vini selezionati dalla nostra cantina
Acque minerali, caffè*

€ 45 a persona

Bambini fino a 4 anni gratuito | Da 4 a 11 metà prezzo

Cenone di Capodanno

*Vi diamo il benvenuto con ostriche Special Massè,
frittelle di bianchetti e flûte di prosecco*

*Carpaccio di pesce spada del mediterraneo marinato agli agrumi
con finissima di arancia e finocchio con olio taggiasco*

*Rotolini di salmone marinato Sockeye
al sentore di ginepro con caprino, alghe croccanti e noci di Sorrento*

*Mocetta fresca di manzo del Trentino
alle erbe di montagna leggermente affumicata
con scaglie di pecorino dolce e miele di Belmonte*

E per la tradizione...Cotechino e lenticchie

*Gnocchetti di patate con fonduta di Castelmagno
al tartufo nero pregiato*

Tagliolini all'astice

*Filetto di San Pietro croccante
al forno con ratatouille di verdure*

*Reale di Fassone con cottura controllata
al forno sottovuoto e patate arrosto*

Pastiera della tradizione

Panettone e spumante allo scoccare della mezzanotte

Vini selezionati dalla nostra cantina

Acque minerali, caffè

€ 70 a persona

Bambini fino a 4 anni gratuito | Da 4 a 11 metà prezzo