



CAPODANNO 2016

DIECICENTO – *Enoteca Ristorante*

Via Bertola 24 – Torino 320/6234669

Unconventional menù”

La Terra

Amuse buche dello chef

“Piccoli soffi al Parmigiano Reggiano”

(in abbinamento Prosecco Ca' del Roro)

Cubo di vitello, riduzione al balsamico, soffice alle nocciole

Panna cotta al parmigiano, pane carasau, caviale di pesto

(in abbinamento Barbera Palais Michele Chiarlo)

Ravioli alle lenticchie di Castelluccio, e ragù di cotechino di Modena

Gnocchetti di patate al cavolo nero con Castelmagno

(in abbinamento Chianti Classico Belriguardo)

Il maialino in due cotture:

il filetto brasato con mousse alla senape e la polpa al forno con la zucca

Patate Duchessa

(in abbinamento Barbera superiore Costigliolae)

Souffle al cioccolato

Pasticceria mignon

60 € a persona (vino escluso)

80 € a persona (con vini inclusi)

100 € a persona (con champagne abbinato)

Il menù può subire alcune modifiche in fase di realizzazione per via della reperibilità degli ingredienti



CAPODANNO 2016

DIECICENTO – *Enoteca Ristorante*

Via Bertola 24 – Torino 320/6234669

“Unconventional menù”

Il Mare-

Amuse buche dello chef

“Salmone marinato da noi”

(in abbinamento prosecco Cà del Roro)

La seppia cotta a bassa temperatura la crema di piselli e il basilico

Polpo & Peperoni

(in abbinamento Riesling Nals Margreid)

Ravioli alle lenticchie di Castelluccio, e ragù di cotechino di Modena

La lasagna con i carciofi scottati e le mazzancolle con datterinoconfit

(in abbinamento Muller Thurgau I Clivi)

Il mare secondo il Diecicento:

L'ombrina con la pappa al pomodoro e i gamberoni demi-cuit con le loro salse

Soutè di verdure di stagione

(in abbinamento l'Arneis Marco Porello)

60 € a persona (vino escluso)

80 € a persona (con vini inclusi)

100 € a persona (con champagne abbinato)

*Il menù può subire alcune modifiche in fase di realizzazione per via della reperibilità degli ingredienti
Ritrovo per tutti alle 20.30 per poter iniziare la cenna alle 21.00, brindisi della mezzanotte offerto dallo staff, per poi
continuare a ballare sino a notte fonda...*