

25.12.2025

LA FONTE
ristorante & vineria

Menù di Natale

ANTIPASTI

Radici e fruttain pastellaconsalsadiclementine

Cardi CBT con crema di mandorle e aringa affumicata

PRIMI

Tagliatelle 40 tuorli in brodo di alghe kombu e uova di trota

Plin, leggera fonduta di Bra e riduzione di Dolcetto d'Acqui

SECONDO

Pluma iberica il suo fondo e carciofi croccanti al forno

DOLCE

*Torrijas di panettone e zabaione al moscato passito
"STREVI" D.O.C (Marenco)*

€55 a persona
acqua, caffè e coperto incluso
Vino escluso



CENONE DI CAPODANNO

- 2026 -

LA FONTE
ristorante & vineria

MENU



APERITIVO DI APERTURA

Ostriche al naturale

Gambero in crosta di panko con salsa di cavolo nero e lime

Empanadas di vacca vecchia piemontese con maionese di radicchio

Uova marinate alle rape rosse, ripiene di mouse di pecorino e polvere di guancia

Tartelle salate ripiene di purè di patate al verde e cipolle caramellate alla panela

Accompagnato dal cocktail della chef

ANTIPASTI

Girello di bovino adulto, salmone affumicato, insalata di spinaci con olio al tartufo bianco e salsa tonnata

Portobello fermentato, giardiniera, bufala e brodo vegetale



CENONE DI CAPODANNO
- 2026 -

LA FONTE
ristorante & vineria

MENU



PRIMI

Tagliatelle 40 tuorli al ragù di polpo e
concentrato di melagrana

Risotto Carnaroli Riso Buono allo zafferano,
uvetta e fiori di campo

SECONDO

Rollè di faraona ripieno di verdure,
il suo fondo e pavè di patate

DESSERT

Cremoso al cioccolato fondente, frolla,
arance candite e seirass all' Ibisco

LENTICCHIE E CALICE DI
ALTALANGA DI MEZZANOTTE

€85 a persona
acqua caffè e coperto incluso
Vino escluso

