

LA BARRIQUE

Torino

MENU DI NATALE 2010

Veli di salmone affumicato da noi, sue uova e composta di pere cotogne in salsa al rafano

Il cappono in misticanza d'inverno

Baccalà d'Islanda mantecato su passata di ceci, carciofi e olio allo zenzero

Ravioli di guancia brasata di vitello al cioccolato extrabitter

oppure

Ravioli di pesce in pasta alle erbe e crostacei

Controfiletto di vitella al tartufo nero e cardi gobbi

oppure

Pesce secondo mercato con lenticchie del Castelluccio in salsa all'arancia

Cioccolato nocciole e vaniglia con gelato al frutto della passione

€ 85,00 escluso i vini e distillati