

MENU'

Il buffet degli aperitivi a libero servizio

Il preludio dei sensi con gli antipasti:

La battuta al coltello di Fassone Piemontese alla moda veja

Il soufflè di cardi gobbi su passatina di topinambour

Il calore del gusto con i primi:

Il Carnaroli alla zucca e porcini trifolati, mantecato con burro di malga e profumo di Langa

Un piacere che avanza con il secondo ed il formaggio:

lo stinco di vitella d'alpeggio in crosta di pane ed erbette

guarnito con crema di patate

Il vassoio dei formaggi delle vallate Cuneesi

L'ultima seduzione con il dolce:

Il morbido pan di Spagna con crema al confetto e cioccolato Venchi

I canestrelli di uva, mandarini e noci

La moka in tazza

Il Sommelier propone:

l'acqua oligominerale minimamente mineralizzata della "fonte Bauda" nelle Alpi del Mare
il Langhe Arneis doc '09 selezionato per l'Hotel La Ruota dall'az. vitivinicola di Fia Rocco
il Dolcetto di Dogliani doc '09 selezionato per l'Hotel La Ruota dall'az. vitivinicola di Fia Rocco
il Moscato del Piemonte doc '09 selezionato per l'Hotel La Ruota dall'az. vitivinicola di Fia Rocco

ALLIETERA' LA SERATA IL MITICO TONY ROCCA