**MENU’ CROCIERA DELLE ECCELLENZE PIEMONTESI**

**ANTIPASTI**

Vitello tonnato della tradizione piemontese

Flan di Castelmagno DOP con miele d’Acacia e nocciole IGP

Carne cruda di fassone piemontese con verza stufata e salsa d’acciughe

**PRIMI**

Agnolotti “Porto di Savona” al sugo d’arrosto

Gnocchi artigianali al Gorgonzola dolce DOP

Risotto Carnaroli DOP al Moscato d’Asti con salsiccia di Bra e nocciola IGP

Crema di porri e patate con crostini alle erbe

**SECONDI**

Cappello del prete brasato al Barolo con crema di topinambur barolo

Filetto di trota del Piemonte alle nocciole IGP

Vegetariano: Rabaton

**DOLCI**

Bonet langarolo

Tortino di nocciole IGP con crema chantilly

Montebianco con marron glacé