

# CAPODANNO 2026

## Menu

### Prenotazioni

La Trunera 328 1883373  
Cookiaio 329 3655627

o compila il form sul  
sito [www.trunera.it](http://www.trunera.it)

### IL BENVENUTO AGLI OSPITI

**La Nostra Focaccia Fritta Con Il culatello di Zibello  
Frittella di Pulled Pork e Maionese alla Senape  
Il Croque Monsieur**

### ANTIPASTO

**Uovo morbido a 65°, Fonduta e Cips di Carciofi**

**Abbinamento:** Moscato Secco Emotivo Amerio Vincenzo

### PRIMI PIATTI

**Gnocchi di Patate al Cavolo Nero e Salamino di Spinetta  
Raviolo all'Ossobuco, Fonduta di Parmigiano e Zafferano**

**Abbinamento:** Barbera d'Asti «Carbunè» Franco Roero

### SECONDO PIATTO

**Tortino di Cotechino, Morbido di Patate e Lenticchie Tostate**

**Abbinamento:** Langhe Nebbiolo Parusso

### DESSERT

**Ganache al Cioccolato Bianco, Frutti Rossi e Zest di Lime**

### A mezzanotte

**Bomboloni Caldi alla Crema**

**Champagne per il brindisi,**

**Musica, Cocktail e Lanterne Volanti**

**Adulti € 100**

**Bambini: da 3 a 7 anni € 45 - da 8 a 12 anni € 60**

**Prenotazioni e saldo entro il 27/12/25**

**Caparra € 50 alla prenotazione**

**Tenuta La Trunera**

**via Novi, 28 bis Loc. Porronetta San Giuliano Vecchio**

**ore 20:30**

