

menù di Capodanno

Prenotazioni

La Trunera 328 1883373
Cookiaio 329 3655627
o compila il form sul
sito www.trunera.it

Il benvenuto agli Ospiti

Panissa al Rosmarino
Polenta di Mais Integrale 8 File alla Salvia
Frittelle di Baccalà
La Nostra Focaccia Fritta Farcita

Antipasto

Insalata di carciofi, gamberi e bottarga

Abbinamento: Marcalberto Brut Sansanee

Primi

Il Carnaroli alla Zucca, Castelmagno e Nocciole
Gnocchi di patate al Puzzone di Moena

Abbinamento: Moscato Secco «Emotivo» Amerio Vincenzo

Secondo

Guancia di Vitellone, morbido di
Patate e Lenticchie tostate

Abbinamento: Barbera d'Asti «Carbunè» Franco Roero

Dolce

Tortino di Nocciole di Langa e Zabaione al Moscato

Abbinamento: Moscato d'Asti "Amerio Vincenzo"

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 29/12/24

POSTI LIMITATI

Tenuta La Trunera

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

ore 20:30