

VEGLIONE DI CAPODANNO 2017/18

MENU'

Aperitivo della casa con salatini caldi e freddi

Antipasti:

Carpaccio di Tonno e soncino con arance caramellate

Millefoglie viola con filetti di Pesce Spada

Flan di patate con Raschera, miele e Nocciole del Piemonte

Finissima di Garronese con Porcini e Grana

Specchio di Lenticchie con ventaglio di Zampone

Primi Piatti:

Cappellacci di melanzane e scamorza con soutè di calamaro e Pachino

Risotto con Porcini e scaglie di Castelmagno

Secondi Piatti:

Carrè di Fassone Piemontese con patate Parmentier

Dessert:

Dolce sottobosco con scaglie al fondente

Panettone e pandoro

Vini: Dolcetto, Barbera, Chardonnay, spumante, caffè e amaro.


A RICHIESTA MENU' BIMBI

**NOVITA' "DUO MUSICALE" DAL VIVO!...
GARA DI BALLO E TANTO DIVERTIMENTO!**

**HOTEL RISTORANTE DROPILUC STRADA MADONNA N°15 DRUENTO (TO)
10040**

**PER INFO E PRENOTAZIONE CHIAMARE IL NUMERO 011.9941340
3275617976 - 3275617993**

**SCOPRI SU: www.hoteldropiluc.it LA NOSTRA SPECIALE OFFERTA
CENONE PIU' PERNOTTAMENTO E PRIMA COLAZIONE A BUFFET**

SEGUICI ANCHE SU  [VeglionedicapodannoaTorino](#)

DIETRO MENU' DI NATALE

