



*R  
i  
s  
t  
o  
r  
a  
n  
t  
e*

## *Menu*

*G  
r  
a  
p  
p  
o  
l  
o  
d  
P  
r  
o*

*Prosciutto crudo di Parma con frittelle calde  
Flan di cardi "Gobbi di Nizza" con fonduta al Raschera*

*"Tradizionale" zamponone con lenticchie*

*Fagottino caldo ripieno ai funghi porcini*

*Fettine di carne di cruda all'Albese*

*Terrina di polpo, patate e olive taggiasche servito tiepido*

*Tradizionali agnolotti al "plin" al sugo d'arrosto*

*Rolata di cappone al melograno con contorno*

*Toma di Roccaverano con mostarda di peperoni e*

*Cioccolato extra fondente*

*Torta di nocciole*

*Charlotte creole*

*Caffè e Digestivi*

*Cesto di agrumi*

*Alle prime ore dell'anno nuovo panettone e zabaione*

### *Vini:*

*« Furmentin » Cant. soc. di Cossano Belbo*

*Barbera d'Asti "Venti Forti" Cantina sociale Sei Castelli di Agliano Terme*

*Moscato di Canelli*

*"Asti Secco"*

---

***Canelli 31 Dicembre 2017***

€80,00 a persona con musica

# GRAPPOLO D' ORO

★ ★ ★

## *Ristorante - Hotel*

*14053 Canelli (AT) Viale Risorgimento 59/61*  
*Tel. e Fax. : 0141.823812 - Tel. : 0141.823882*

*e-mail: [grappolodoro@virgilio.it](mailto:grappolodoro@virgilio.it)*

*[www.grappolodorocanelli.it](http://www.grappolodorocanelli.it)*

## *Pranzo di Natale 2017* *Lunedì 25 Dicembre 2017*

*Zampone lessa con lenticchie*  
*Flan di zucca con fonduta al Castelmagno*  
*Finanziera Rustica Piemontese*  
*Tornidò alla "Canellese"*  
*Fettine di carne cruda all'Albese*  
*Cocktail di gamberi in conchiglia*

*Tradizionali agnolotti al "plin"*

*Punta di petto del Bue Grasso al forno con contorno*

*Nocciole zuccherate*  
*Cremino panna e zabaione*  
*Charlotte Creole*  
*Caffè e Digestivo*

*Vini:*  
*Bianco "Furmentin"*  
*Barbera d'Asti "Venti Forti"*  
*Bacco d'Oro*  
*Moscato di Canelli*

€ 48,00