

gran
BAGUTTIN



**Festeggia con noi!
Gran Baguttin ti aspetta
per rendere magiche le tue feste.**

Celebrate with us!

***Gran Baguttin is waiting for you to make
your holiday season a magical one.***

un *gran*
NATALE

menu

Vitello tonnato con giardiniera
“Vitello tonnato” (veal with tuna sauce)
with pickled vegetables

Tortellini di Valeggio con brodo di cappone
Tortellini of Valeggio in capon broth

**Guancia di vitello con il suo fondo
e polenta Taragna**
Beef cheek with potato purée

Panettone con le sue salse
Panettone with creams

80 euro
per persona | per person
(menu con acqua e caffè inclusi)

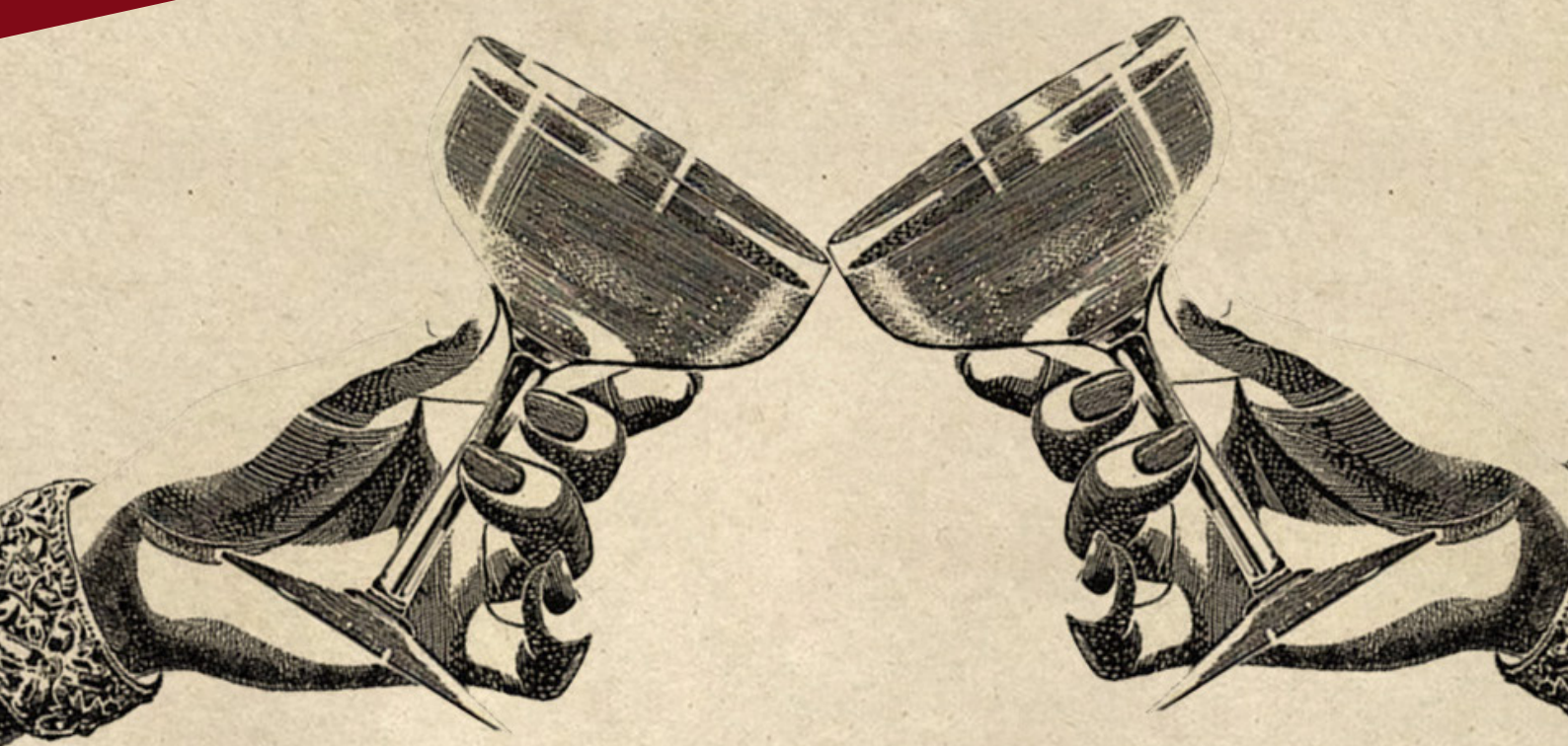
kids menu

Prosciutto crudo e mozzarella
Prosciutto and mozzarella cheese

Tortellini in brodo o Gnocchi al pomodoro
Tortellini in broth or Gnocchi with tomato sauce

Cotoletta con patatine
Breaded cutlet with fries

40 euro
per persona | per person



Un *gran*
CAPODANNO

Vi aspettiamo per festeggiare
insieme l'ultimo dell'anno
dalle ore 20.00 con musica dal vivo!
*Come and celebrate the New Year's Eve
with us from 8.00 pm with live music!*

menu

ENTRÉE

**Pacchero “pastificio Vicidomini” soffiato
e ripieno di genovese napoletana**
*Puffed pacchero “Pastificio Vicidomini” pasta
filled with Genovese sauce*

ANTIPASTI | STARTERS

**Battuta di Fassona piemontese, pomodorino confit del Piennolo DOP,
grissino al basilico e colatura di provola affumicata**
*Piedmontese Fassona beef tartare, confit Piennolo DOP tomatoes,
basil breadstick and smoked provola cheese sauce*
**Roastbeef di cervo al punto rosa, composta
di cipolle rosse e cubi di polenta fritta**
*Medium-rare venison roast, red onion
compote and fried polenta squares*

PRIMI | FIRST COURSES

Riso Acquerello invecchiato 7 anni al Tartufo nero pregiato
Acquerello rice aged 7 years with premium black truffle
**Ravioli di pasta fresca con sfoglia allo zafferano,
ripieni di ossobuco su fonduta di Taleggio**
Fresh saffron ravioli, stuffed with ossobuco on Taleggio fondue

SECONDO | SECON COURSE

Filetto di manzo al Lagrein, purea di zucca violina e porcino fritto
Lagrein beef fillet, Violina pumpkin purée and fried porcini mushrooms

DOLCI | DESSERTS

Caprese al cioccolato bianco con zabaione al limoncello
White chocolate Caprese cake with limoncello zabaglione
**Panettone “Pasticceria Cova”
accompagnato dalla crema alla clementina**
Panettone “Pasticceria Cova” with clementine cream

PER FINIRE | TO TOP IT OFF

Panino al latte con cotechino e lenticchie
Milk bun with cotechino sausage and lentils

130 euro per persona a | per person
(menu con acqua e caffè inclusi)
(menu with water and coffee included)

180 euro per persona | per person
(menu con vini in abbinamento, acqua e caffè inclusi)
(menu with wine pairing, water and coffee included)