

## **“Benvenuto 2024”**

*“Champagne” con piccole sorprese*

*Il piatto di Nettuno con Rucola e mousse di Avocado*

*Bigne di Fassona, sbriciolata di Castagne e misticanza all’agretto di Mele*

*Ciambella di Zucca e Fonduta al Castelmagno d.o.p.*

*Cubotti di Zampone”Fenoglio” con Fagioli*

*Borlotti*

*Il bicchierino del “Russo”*

*Risotto”Acquerello” al Barolo d.o.c.g.*

*con polvere di Caffè*

*Delizie della casa in cocotte, ripiene di Seirass e spuma di Spinaci freschi*

*Tournedos di Fassona Piemontese alla “Dinca”*

*Lenticchie del Buon Augurio e Tortino di Patate alle Erbe*

*Tartelletta al Gianduia con coulis di Lamponi e Ananas speziato*

*Panettone Artigianale della tradizione*

*Caffè “Barale”*

*Bolle e Stille “Lurisia”*

*Dogliani d.o.c.g. “San Luigi” Chionetti*

*Arneis d.o.c.g. “Cayega” Tenuta Carretta*

*Barbaresco Riserva d.o.c.g. “Produttori Barbaresco”*

*Ferrari “Perlè” o “Maximum”*

**€ 110,00 bevande incluse**

**Menù Bambini, Vegetariano  
o Vegano su prenotazione**

*Il Veglione di San Silvestro comincerà alle ore 20,30 con l’Aperitivo: gli innumerevoli antipasti e stuzzichi al tavolo saranno accompagnati dal sottofondo musicale. Il Galà avrà inizio alle ore 21,00 e le portate saranno allietate dall’estrusione di simpatici premi. Incontreremo il nuovo anno in compagnia del Gruppo “Sixties Children” nella sala “M. Curie”. Alle ore 3,33 la tradizionale conviviale a buffet mattutina permetterà di ricaricare le batterie, quindi ci ritufferemo nella musica. Per finire la prima torta dell’anno servita al bar.*



**Cena della Vigilia,  
Pranzo di Natale 2023  
Galà di San Silvestro**

★★★ Superiore

Via delle Terme, 13

12088 Lurisia Terme / Cuneo / Piemonte

Tel. 0174/583005 Fax 0174/583004

Whatsapp 3888860073

[www.hotelreale.it](http://www.hotelreale.it) - [info@hotelreale.it](mailto:info@hotelreale.it)

## La Vigilia del Natale 2023

**Prenotazione obbligatoria  
entro 19/12/23**



*Bolla Francese*

*Tartare di Salmone Norvegese, Lime e Aneto*

*Polpo marinato alla Paprica fumè su Peperoni scottati  
e Porri croccanti*

*“Ciupin” alla Ligure*

*Chicche di Patate al nero di Seppia  
saltate agli Scampi*

*Branzino al cartoccio su Carciofi scottati alle Olive Taggiasche*

*Spiedino di Frutta Fresca  
al Cioccolato fondente e Nocciole*

*Caffè “Barale”*

*Bolle e Stille “Lurisia”*



**€ 47,00 bevande  
escluse**



## Pranzo di Natale 2023

*Aperitivo Reale e Stuzzichi*

*Trancio di Trota cotta a bassa temperatura con olive taggiasche,  
Pomodorini confit e polvere di Capperi*

*Vitello Piemontese al Sale Maldon, petali di Grana d.o.p. e salsa al  
Melograno.*

*Piramidi di Toupinanbour e crema delicata all'Acciuga*

*Cotechini Ubriachi con Lenticchie di Castelluccio*

*Agnolotti di Cappone e Coniglio saltati al Burro Montano e Nocciole*

*Risotto “Acquerello” alla Zucca, Taleggio e salsiccia di Bra al Timo  
Fresco*

*Filetto di cinta senese in crosta con Porcini trifolati*

*Corona di Patate e Fagiolini al Bacon*

*Bra duro d.o.p. e Confettura della casa*

*Bavarese ai Marroni e passata di Cachi*

*Panettone Artigianale e Cioccolato calda*

*Caffè “Barale”*

*Bolle e Stille “Lurisia”*

*Dogliani D.o.c.g. “Selezione Reale”*

*Langhe Arneis D.o.c. “Selezione Reale”*

*Langhe Nebbiolo D.o.c. “Naviente”*

*Moscato d'Asti D.o.c.g. “Poderi Sinaglio”*



**€ 45,00  
bevande incluse**

**Menù Bambini**

**€ 20,00 bevande incluse**

**Menù Vegetariano o Vegano su prenotazione**

**Visita a Sorpresa**