

“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

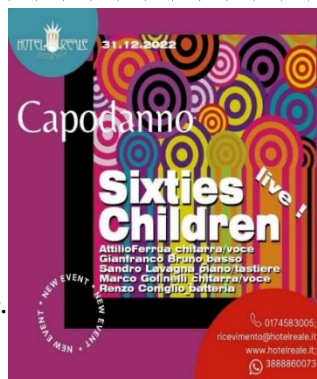
Barbaresco Riserva d.o.c.g. “Produttori Barbaresco”

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 - 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**