ristorante al garamond Torino

# *il pranzo di Natale 2026 …in famiglia*

Snack & benvenuto dello Chef

Capasanta cruda
*latte di nocciola Piemonte IGP, gel di Bergamotto e capperi di Pantelleria*

Carciofo arrostito
*fonduta di Raschera DOP d'alpeggio e tuorlo marinato*

Prosciutto e scaloppa di foie gras d'Anatra
*chutney di pere e pan brioche caldo al sale di Trapani*

Risotto Carnaroli Riserva
*crema di Baccalà, polvere di Barbabietola e perlage di Tartufo nero*

Bottoni di cappone
*nel suo brodo ristretto*

Spalla di Agnello glassata al Nero d'Avola
*patate al timo e finocchi allo zafferano*

aspettando il dessert

Cannolo di mousse al Marron glacé
*Meringa croccante e coulis di Lamponi*

Panettone artigianale
*Zabaione al Moscato d'Asti*

*€ 100*

*escluse Bevande e Vini*

ristorante al garamond Torino

# *La cena di San Silvestro 2026 … brindiamo insieme al nuovo duemilaventisette*



*Alta Langa "For England" Pas Dosè Blanc De Noir 2021 Contratto*

*…il nostro benvenuto*
Battuta di Fassona e caviale Oscietra

*Soave Classico "Foscarino" 2024 Inama*

**Crudo di gambero rosso di Mazara del Vallo**
Lardo di Arnad DOP, lenticchie rosse e polvere d'olio al rosmarino

**Triglia di scoglio**
Carota agrumata e riduzione al Vermouth di Torino

**Carciofo spinoso alla brace**
crema soffice al tuorlo e tartufo nero pregiato

*Alto Adige Pinot Nero 2024 Franz Haas*

**Risotto Carnaroli Riserva**
mantecato al Ragusano DOP e Caviale di Riccio di mare

**Bottoni di cinghiale**
suo fondo bruno al ginepro e mirtilli

*Maremma Toscana 2021 Rocca di Frassinello*

**Taglio rosa di Bue Grasso di Carrù**
Cardo gobbo di Nizza Monferrato e jus al Barolo Chinato

*Malvasia delle Lipari vendemmia tardiva 2022 Hauner*

**…da Torino ad Avola**
Cioccolato fondente, gianduia, mandorla pizzuta e sale marino di Trapani

*Champagne "Cuvèe Mirede Blanc de Blancs Extra Brut Alberto Massucco*

piccola Pasticceria e brindisi di mezzanotte

*€220 a persona Inclusi Vini e bevande*

*www.algaramond.it* info@algaramond.it