



Lurisia Terme: una vacanza per tutte le stagioni

La Bagna Càoda

Aperitivo al tavolo
con Salame cotto Caldo “Az.Ag.Chiavassa”
e Patate Lurisiane bollite

Bagna Càoda Classica e Verdure Crude
(Cardi, Peperoni, Cavoli, Scarola, Indivia,
Porri, Cipollotti lunghi, Rape e Mele)

Bagna Càoda Classica e Verdure Cotte
(Barbabietole rosse, Cavolfiori, Finocchi,
Cipolle, Patate bianche, Zucca e Polenta)

Bagna Càoda Chiara, Carpaccio
di Carne e Uovo dello Chef

Tris di Formaggi e Delizie

Torta secca di Nocciole con Zabaglione
al Moscato
Vin Brulè

Tazza



Il Fritto Misto Piemontese

Aperitivo al Tavolo
con Salame “Az.Ag.Chiavassa”,
Lardo del Monregalese
e Castagne aromatizzate

Il giro delle Verdure
(Zucchine, Melanzana, Cavolfiori, Finocchi, Porcino,
Patata Porcospino, Tomino)

Raviolini in Consommè

Il giro delle Carni
(Milanese di Pollo, Milanese di Vitello,
Salsiccia, Frisse, Lumaca, Filone, Cervella)

Sorbetto

Il giro del Dolce
(Semolino Bianco, Semolino al Cioccolato, Semolino allo Zabaglione,
Amaretto, Pavesino alla Nutella, Mela, Frittella)

Tazza ricca

Elisir Reale

Acqua “Lurisia”

¼ Dogliani D.o.c.g.
“Selezione Reale”

¼ Chardonnay Langhe
“Selezione Reale”

Su prenotazione
17-18 e 24-25
novembre o
date a richiesta
€ 30,00 per persona



Il Bollito Piemontese

Aperitivo al tavolo con Affettati di Langa e Salame di Bue
Battuta di Carne cruda

Acciughe al verde

1° taglio di Bollito (Muscolo magro, Testina, Lingua,
Cotechino) con Salse e contorno

Ravioli al plin in brodo di Bue

2° taglio di Bollito (Brut e Bun, Gallina, Coda) con Salse

Torta morbida di Nocciole con Zabaglione aromatizzato

Spiedi di Frutta

Tazza del Montanaro

Grappa alla Camomilla

Acqua “Lurisia”

Dogliani D.o.c.g.
“Selezione Reale”

Chardonnay

Langhe D.o.c.

“Selezione Reale”

Su prenotazione
8-9 e 15-16
dicembre
o date a richiesta
€ 35,00 per persona
bevande incluse



Su prenotazione.
€ 25,00 per persona
bevande escluse