RELAIS
SANT'UFFIZIO

i Menù *delle* Feste
Festive Menu

LOCANDA
SANT'UFFIZIO
Enrico Bartolini



Vigilia *di* Natale

cena dalle 20.00 servita in Locanda

Christmas Eve dinner from 8.00 pm served at Locanda

Aperitivo di benvenuto e bollicina

Welcome drink and sparkling wine

Gambero, pinoli e spaghetti di polenta

Prawns, pine nuts and polenta 'spaghetti'

Salmerino e legumi

Char and pulses

Raviolo quadrato di patate, limone e acciuga

Square potato ravioli with lemon and anchovies

Filetto di fassona piemontese alla Rossini

Piedmontese Fassona beef fillet à la Rossini

Pera, frangipane, vini dolci e zabaione

Pear, frangipane, sweet wines and zabaglione

Piccola pasticceria

Assortment of petits fours

€ 160 per persona

acqua e caffè inclusi (vini esclusi)

water and coffee included (excluding wine)

Abbinamento facoltativo vini € 90 per persona, in alternativa i vini à la carte

Optional wine pairing: €90 per person, alternatively, à la carte wines.





Pranzo *di* Natale

dalle 12.30 servito in Locanda

Christmas Lunch from 12.30 pm served at Locanda

Aperitivi di benvenuto e bollicina

Welcome drinks and sparkling wine

Crudo di ricciola all'italiana

Italian-style raw yellowtail

Animella di sanato, mostarda e verdure in agro

Sanato sweetbread, mostarda and pickled vegetables

Soli di pasta all'uovo e coda di manzo

Egg pasta 'soli' with oxtail

Agnello dell'Alta Langa

Lamb from the Alta Langa

Brodo alle spezie e frutta secca

Spiced broth with dried fruit

Cheesecake alla nocciola e salsa al bicerin

Hazelnut cheesecake with Bicerin sauce

Panettone, zabaione e praline

€ 160 per persona

acqua e caffè inclusi (vini esclusi)

water and coffee included (excluding wine)

Abbinamento facoltativo vini € 90 per persona, in alternativa i vini à la carte.

Optional wine pairing: €90 per person, alternatively, à la carte wines.

Gran Cena *di* fine anno

cena dalle 19.30

servita in sala Glicine con menu stellato
New Years Eve from 7.30 pm
served in Sala Glicine with a Michelin-starred menu

Aperitivo con calice di bollicina e finger food
Aperitif with a glass of sparkling wine and finger food

Filetto alla Torrengo - *Torrengo-style fillet*

Storione, girasole e caviale
Sturgeon, sunflower seeds and caviar

Risotto al finocchio, scampo e pepe rosa
Risotto with fennel, scampi and pink pepper

Filetto di cinghiale - *Wild boar fillet*

Brodo alle spezie e frutta secca
Spiced broth with dried fruit

Gran buffet dei dolci allestito in sala
A grand dessert buffet set up in the dining room

Calice di bollicina per il brindisi di mezzanotte
A glass of sparkling wine for the midnight toast



€ 320 per persona
un vino bianco ed un vino rosso inclusi.
Vini à la carte per ulteriori scelte a pagamento
One white wine and one red wine included.
Wines à la carte are available for an additional charge.

Musica live di sottofondo, duo musicale con pianoforte
musica live più animata al termine della cena e DJ set a chiusura della serata.
Live background music, a piano duo, more lively live music at the end of the dinner and a DJ set to round off the evening.

RELAIS
SANT'UFFIZIO
★ ★ ★ ★ ★

Nei giorni festivi
Vigilia, Pranzo di Natale
e Cenone di fine anno
la LOCANDA
proporrà esclusivamente il menù degustazione
e sarà aperta solo per la cena.

il BISTROT
sarà aperto a pranzo e cena
con il menu classico.

Informazioni e prenotazioni
0141.171.0098 - info@santuffizio.com

LOCANDA
SANT'UFFIZIO
Enrico Bartolini

On public holidays
Christmas Eve, Christmas Day lunch
and New Year's Eve dinner
the LOCANDA
will offer the tasting menu exclusively
and will be open for dinner only.

the BISTROT
will be open for lunch and dinner,
serving the classic menu.

Information and reservations
+39 0141.171.0098 - info@santuffizio.com

