

31 DICEMBRE 2025

PREZZO EURO 90 bevande incluse
a seguire live band (G)OLD SEASON

APERITIVO DI BENVENUTO

Piemonte DOC Spumante metodo classico cantina bel Colle
con entrée Crostino di pan brioche con lardo e nocciole
allergeni: glutine, lattosio, uovo, frutta a guscio

ANTIPASTI

Scaloppina di pesce spada farcita
con formaggio d'alpeggio di capra all'arneis •
allergeni: pesce, lattosio, anidride solforosa
Stracotto di cervo su polentina grigia di ceci •
allergeni: lattosio, sedano, anidride solforosa
Fagottino di castagne e toma blu su giardiniera invernale •
allergeni: lattosio, anidride solforosa, sedano

PRIMI

Fagottino di cernia in brodo di crostacei e crostino di gamberi
allergeni: glutine, pesce, crostacei, anidride solforosa, sedano
Risotto ai porcini in crosta di parmigiano e ciccioli di maiale •
allergeni: lattosio, anidride solforosa, arachidi

SECONDO

Tagliata di filetto di fassona su letto di chiodini
e timballo di taragna con salsa al melograno •
allergeni: lattosio, anidride solforosa

DOLCE

Cannolo di cacao ai maron glac s e cioccolato allo zabaione
di moscato con croccante alla nocciola
allergeni: glutine, lattosio, arachidi, frutta a guscio,
uovo, anidride solforosa

VINI

Langhe DOC Nascetta cantina bel Colle
Nebbiolo d'Alba DOC "La Reala" cantina bel Colle

BRINDISI

Panettone e Pandori •
Uva, mandarini e frutta fresca in bellavista
Alta Langa DOCG Cuvée Valentina cantina bel Colle
Moscato D'Asti DOCG cantina Bosio Luigi

PER I BAMBINI

PREZZO EURO 25,00 bevande analcoliche incluse
Prosciutto e Mozzarella •
allergeni: lattosio
Lasagne alla Bolognese •
allergeni: lattosio, uova, sedano, solfiti
Hamburger di fassona con patate al forno •
Mousse al cioccolato con panna vegetale •



L'Osteria12Arcate partecipa al progetto
Alimentazione Fuori Casa di AiC

• Prodotto senza glutine. *prodotto surgelato all'origine

31 DICEMBRE 2025

PREZZO EURO 90 bevande incluse | A seguire live band (G)OLD SEASON

Menù senza glutine

APERITIVO DI BENVENUTO

Piemonte DOC Spumante metodo classico cantina bel Colle
con entrée Farinata di ceci con lardo e nocciole
allergeni: lattosio, uovo, frutta a guscio

ANTIPASTI

Scaloppina di pesce spada farcita
con formaggio d'alpeggio di capra all'arneis
allergeni: pesce, lattosio, anidride solforosa

Stracotto di cervo su polentina grigia di ceci
allergeni: lattosio, sedano, anidride solforosa

Fagottino di castagne e toma blu su giardiniera invernale
allergeni: lattosio, anidride solforosa, sedano

PRIMI

Lasagnetta con ragù di cernia in brodo
di crostacei e crostino di gamberi
allergeni: uova, soia, pesce, crostacei, anidride solforosa, sedano

Risotto ai porcini in crosta di parmigiano e ciccioli di maiale
allergeni: lattosio, anidride solforosa, arachidi

SECONDO

Tagliata di filetto di fassona su letto di chiodini
e timballo di taragna con salsa al melograno
allergeni: lattosio, anidride solforosa

DOLCE

Gianduiotto al bicchierino
allergeni: lattosio, frutta a guscio

VINI

Langhe DOC Nascetta cantina bel Colle
Nebbiolo d'Alba DOC "La Reala" cantina bel Colle

BRINDISI

Panettone e Pandori
Uva, mandarini e frutta fresca in bellavista
Alta Langa DOCG Cuvée Valentina cantina bel Colle
Moscato D'Asti DOCG cantina Bosio Luigi

PER I BAMBINI

PREZZO EURO 25,00 bevande analcoliche incluse

Prosciutto e Mozzarella
allergeni: lattosio
Lasagne alla Bolognese
allergeni: lattosio, uova, sedano, solfiti
Hamburger di fassona con patate al forno
Mousse al cioccolato con panna vegetale



L'Osteria12Arcate partecipa al progetto
Alimentazione Fuori Casa di AiC.

Tutti i piatti proposti in questo menù sono senza glutine.