

**STARHOTELS®**  
PREMIUM

**Majestic**  
TORINO

**CENA 31 DICEMBRE 2020**

***DINNER 31st DECEMBER 2020***

**Antipasti | Starter**

Battuta di Fassone con salsa verde piemontese 1-3-4  
*Beef tartare with anchovies and parsley sauce*

Crostone con baccalà montebianco 1-4-7  
*Cod mousse with toasted bread*

Sformatino di cardo gobbo con fonduta 1-3-7-9  
*Thistle flan with cheese fondue*

Polpo in cottura sottovuoto con i suoi aromi 1-9-14  
*Vacuum packed octopus with aromas*

**Primi piatti | First course**

Raviolo di baccalà con scarola, ciliegino confit e polvere di olive taggiasche 1-3-4-7-9  
*Ravioli pasta stuffed with cod, cherry tomato and olives*

Pappardelle con ragù di Fassona e guanciaiale croccante 1-3-7-9  
*“Pappardelle” pasta with “Fassona” ragout and crunchy cheek*

**Secondo piatto | Main course**

Guancia di vitello cotta a bassa temperatura, laccata al vino vecchio 1-7-9  
*Cooked veal cheek with red wine sauce*

Patate sabbiose 1-7  
*Breaded potatoes*

**Dessert**

Incontro tra panettone e tiramisù 1-3-7-8  
*Christmas tiramisù*

Acqua, vino e caffè inclusi | *Water, wine and coffee included*

Orario apertura ristorante dalle 19.15 alle 21.30 - € 80,00 per persona  
*Restaurant opening from 07.15 p.m to 9.30 p.m- € 80,00 per person*