

Una selezione tra le migliori proposte della cucina regionale.

**Menu della Vigilia:** tradizionalmente più leggero degli altri pasti (di nome, ma spesso non di fatto), in preparazione di quella che era la vera festa di Natale, il pranzo del 25. Iniziamo con un piatto tradizionale, la [Lasagna della Vigilia](#), per proseguire con lo [Stocafis so all'Acquese](#), per terminare con [Torcetti](#) e [Meringhe](#).

**Per il pranzo di Natale** all'insegna della tradizione vi presentiamo l'antipasto per eccellenza, il [Vitello Tonnato](#), seguito da una delle innumerevoli varianti, gli [Agnolotti alla Fubinese](#). Proseguiamo poi con un piatto sublime, il [Fritto Misto alla Monferrina](#). Infine un trittico di dolci: [Mousse di Castagne](#), [Zabaione](#) e l'immane [Panettone alla Piemontese](#). Da non dimenticare il [Bambino di Pane](#), una curiosità, accompagnato da un [Brachetto d'Acqui](#).

**Il cenone di Capodanno** a tema piemontese propone un antipasto a base di [Fonduta di](#)

[Raschera](#)

seguito da un

[Risotto al Barolo](#)

e da un saporito

[Vitello alla Marengo](#)

. Per concludere, un

[Gratin di Pere martine al Moscato d'Asti Docg](#)

, ed un brindisi col

[Moscato dolce del Piemonte](#)

e un

[Asti spumante.](#)