

MENU DEGUSTAZIONE PIEMONTE

Piccolo benvenuto dello Chef

Vitello tonnato alla piemontese

Piedmont veal with tuna sauce

Raviolini del plin al burro e crema di toma*

Piedmont ravioli with butter and toma cheese cream

Brasato di vitello cotto a bassa temperatura, glassato col suo fondo di cottura

Brased veal cooked at low temperature with its glaze sauce

Delizia del Piemonte Igp con salsa allo zabaione

Piedmont Igp nuts cake with zabaione cream

€ 38.00

Bevande e coperto esclusi

*Prodotto sottoposto a trattamento di surgelazione mediante apposita attrezzatura. Il trattamento termico garantisce la salubrità del prodotto e il mantenimento delle proprie caratteristiche organolettiche

MENU DEGUSTAZIONE PESCE

Piccolo benvenuto dello Chef

Tartare di tonno, finocchi e arance*
Raw tuna tartare with fennel and orange

Risotto alla barbabietola rossa, baccalà e origano*
Risotto with red beethroot, coldfish and oregano

Gamberoni, peperoncino e crema di ceci*
King prawns, chili pepper and chickpeas cream

Sbriciolata di frolla integrale, ricotta, canditi e mandarino
Whole shortcrust pastry, ricotta cheese, candied fruit and tangerine

€ 43.00

Bevande e coperto esclusi

*Prodotto sottoposto a trattamento di surgelazione mediante apposita attrezzatura. Il trattamento termico garantisce la salubrità del prodotto e il mantenimento delle proprie caratteristiche organolettiche