

## ***MENU DEGUSTAZIONE PIEMONTE***

*Piccolo benvenuto dello Chef*

Vitello tonnato alla piemontese  
*Piedmont veal with tuna sauce*

Raviolini del plin al burro e maggiorana e crema di toma  
*Piedmont ravioli with butter and marjoram, 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 alla nocciola del Piemonte Igp  
*Piedmont Igp hazelnuts cake*

**€ 38.00**

Bevande e coperto esclusi

## ***MENU DEGUSTAZIONE PESCE***

*Piccolo benvenuto dello Chef*

Tartare di gamberi rossi di Mazara del Vallo con bufala e nocciole  
*Raw red shrimps tartare from Mazara del Vallo with bufala cheese and hazelnuts*

Paccheri con ragu' di seppia e rucola  
*Paccheri with cuttlefish ragu' and arugula*

Tonno, pistacchi e cipolla rossa  
*Tuna fillet, pistachios and red onion*

Dolce panna, fragole e meringa  
*Cream, strawberries and meringue*

**€ 45.00**

Bevande e coperto esclusi