

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

Trota salmonata, asparagi e infuso di camomilla*
Salmon trout, asparagus and chamomille

Gnocchi di patate, gamberi, zafferano e scarola*
Gnocchi, shrimps, saffron, escarole

Calamaro di Mazara del Vallo, carote e zenzero*
Squid from Mazara del Vallo, carrots and ginger

A chi piace il limone...crema, torta e gelato
If you like lemon...cream, cake and ice cream

€ 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