

## ***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*

Polpo tiepido, patata violetta e olio al rosmarino\*  
*Lukewarm octopus with violet potatoes and rosmery oil*

Riso nero Venere, capesante, asparagi e salsa al curry\*  
*Black rice, scallops, asparagus and curry cream*

Tonno, pistacchio e cipolla rossa\*  
*Tuna, pistachios and red onion*

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