

LE NOSTRE DEGUSTAZIONI

Menù degustazione Piemonte

*Cruda di fassone con insalata di carciofi scottati,
tuorlo d'uovo marinato e tartufo nero*

Flan di cardi e carciofi con toma liquida e crumble di nocciole

Agnolotti Cavour ai tre arrosti

Cappello da prete di vitello piemontese brasato al Barolo

Dessert della casa

€ 35.

Minimo per due persone

Menù degustazione Mare

Carpaccio di polpo con insalata di carciofi scottati,

Insalata di mare cotta al momento in versione autunnale*

Ravioli di gambero rosso pomodorini zucchine e zeste di limone

Filetto di ombrina in cartoccio trasparente con verdure croccanti

Dessert della casa

€ 40.

Minimo per due persone



*Costata alla Fiorentina di Vitello
Piemontese
accompagnata da Salsa Olandese e
patate al forno*

€ 4.80 hg