



Menu degustazione piemontese proposto dallo Chef

(il menu degustazione viene servito per tutto il tavolo / the tasting menu is served for the whole table)

Insalata "Galletta" di pollo ruspoli e crudité
Chicken salad and vegetables crudité

Tomino di latte vaccino al bagnet vert
Fresh cow cheese with traditional parsley sauce

Vitello piemontese con salsa tonnata
Local roasted veal with tuna sauce

Classico antipasto piemontese Giardiniera con tonno
Classic Piedmont starter with vegetables and tuna

Tortino di verdura con fonduta di Toma d' alpeggio
Vegetable tarte with Toma cheese fondue

Risotto in crema di peperone dolce al Gorgonzola DOP e riduzione di vino rosso

Creamy risotto with bell pepper, Gorgonzola cheese DOP, red wine reduction

Agnolotti del plin al burro aromatico di erbe
Home made fresh ravioli meat stuffed herbs aromatic butter

Dolce del giorno
Sweet of the day

Sono disponibili alternative vegetariane, chiedere al nostro Staff
Vegetarian options are available, please ask to our staff

€ 37,00 coperto e bevande escluse

- * Prodotto surgelato in assenza del prodotto fresco / Frozen ingredient when fresh one is not available.
- ^ Ingrediente/i presente nell'elenco allergeni/ Ingredient/s present in the allergen list