



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 ruspante 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 bellpepper, 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