

Menù Degustazione

Antipasto Conviviale con

Battuta di Vitello al Coltello con Maionese alle Nocciole
Girello di Fassone Piemontese con Antica Salsa Tonnata
Insalata Russa Cremosa
Terrina di Ricotta e Agretti
Prosciutto Cotto al Forno con Verdure in Agrodolce

Grand Antipasto: A Tasting of All Our Appetizers

Primi Piatti

Risotto Carnaroli allo Zafferano con Carciofi e Robiola
Saffron Carnaroli Risotto topped with Crisp Artichokes and Creamy Robiola

Agnolotti Tradizionali al Sugo di Arrosto

Traditional Piedmontese Agnolotti with Slow-Roasted Meat Sauce

Un Secondo Piatto a Scelta

Tenerone di Manzo con Patate

Baked Roast Veal with Baked Potatoes

Oppure

Coniglio in Umido con Pinoli e Olive

Braised Rabbit with Pine Nuts and Olives

Dessert

Cremoso ai tre Cioccolati...Panna Montata Fresca e Mirtilli

Three-Chocolate Cremoso with Fresh Whipped Cream and Blueberries

Menù Completo con tre portate più il dolce

Complete menu with three courses plus dessert

€ 50,00 p.p (per person)

Coperto...Acqua e Caffè Inclusi ... Vini e Amari Esclusi

Cover Charge ,Water and Coffee Included ...Vine and Beverages Excluded.

Il Menù non e' divisibile e il prezzo si Intende per Persona

Menu' cannot be split, the price is per person.