


Menu degustazione

€ 44,00

- Il vitello stonato (battuta al coltello, tartare di tonno (*), spuma di ostrica)
-  La mela grigia di Torriana ripiena di salsiccia e rape su crema di porri
- I ravioli rossi ripieni di Plaisentif (*) e tarufo nero
- Il brasato di bue piemontese al nebbiolo, crema di mais pignulet
- Dolce a scelta dalla carta o piccola degustazione di formaggi

Servizio compreso. Il menù si propone per tutto il tavolo

I nostri secondi piatti sono accompagnati da contorni freschi di stagione.

Tutti i nostri piatti sono preparati al momento, per soddisfare al meglio le vostre aspettative.

Vi chiediamo di pazientare se per alcuni di questi l'attesa può essere un pochino più lunga.

Grazie per la collaborazione.

(*) Nella lavorazione di alcune materie prime, possono essere usate delle tecniche di abbattimento di temperatura negativa per proteggere al meglio il prodotto e salvaguardarne la qualità'.

Ennio