

IN PIEMONTE

Un'esperienza gastronomica gustosa
alla scoperta dei grandi classici
che caratterizzano la regione nel modo più autentico

- 0—€ Vitello tonnato, fondo di manzo,
sedano e ravanella croccanti euro 22

- Fassona battuta al coltello, salsa al midollo,
porto e nocciola euro 22

- 0—€ Plin ai tre arrosti,
burro di montagna, salvia fritta euro 24

- Tagliolino al Castelmagno DOP,
tartufo nero fresco euro 28

- 0—€ Guancia di manzo al Barolo, purè di patate
al Grana Padano, verdure croccanti euro 30

- 0—€ Millefoglie all'amaretto,
spuma di zabaione, gel di litchi euro 14

Percorso 6 portate
euro 110

0—€ Percorso 4 portate
euro 85

COPERTO
a persona
euro 5

PERCORSO VINI
3 calici
euro 45