

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 ravanello croccanti euro 22

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

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

- Tagliolini con ragout di funghi, crema di robiola
polvere di santoreggia e salsiccia di Bra euro 28

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

- 0 — € Bunet, gelato al fior di latte, caramello salato
gelatina di amaretto, crumble alle mandorle euro 14

Percorso 6 portate
euro 110

0 — € Percorso 4 portate
euro 85

COPERTO
a persona
euro 5

PERCORSO VINI
3 calici
euro 45