

Il Borromeo

• E A T A L Y

La cucina piemontese

Scoprite il menù che il nostro chef ha creato per portarvi in Piemonte
Discover the menu created by our Chef to take you to Piedmont

Dal 19 al 25 Novembre / *From November 19th to 25th*

Menu

Carpaccio di Fassona piemontese
con tartufo nero, uovo di quaglia e pane tostato
Fassona carpaccio with black truffles, quail eggs and toasted bread

Risotto al Castelmagno con riduzione al vino rosso di Piemonte
Risotto with Castelmagno cheese and regional red wine sauce

Ravioli di carne alla Piemontese
Piemontese style ravioli filled with meat

Brasato al Barolo con polenta grigliata
Brased meat in Barolo sauce and grilled polenta

Bonet all'Amaretto
Amaretto Bonet

€ 28

Combinazione di due portate a scelta con un calice di vino regionale, acqua e caffè
Combination of two courses of your choice, a glass of regional wine, water and coffee