

La Cucina Piemontese

Scoprite il menu che il nostro chef ha creato per portarvi in Piemonte.

Discover the menu created by our chef to take you in Piemonte.

Dal 29 Ottobre al 4 Novembre / *From October 29th to November 4th*

Menu

Carpaccio di Fassona piemontese
con tartufo nero, uovo di quaglia e pane tostato
*Fassona carpaccio with black truffles, quail eggs and
toasted bread*
(1)

Risotto al Castelmagno
con riduzione al vino rosso di Piemonte
Risotto with Castelmagno cheese in regional red wine sauce
(7-9-12)

Ravioli di carne alla Piemontese
Piemontese style ravioli filled with meat
(1-3-5-6-7-8-9-12)

Brasato al Barolo con polenta grigliata
Brased meat in Barolo sauce and grilled polenta
(7-9-12)

Bonet all'Amaretto
Amaretto Bonet
(3-7-8)

Combinazione di 2 portate a scelta con incluso: un calice di vino regionale, acqua e caffè
Combination of two courses of your choice, a glass of regional wine, water and coffee
€ 28,00