

Entrée

Girello di Fassone piemontese cotto al punto rosa e la sua salsa.

Antipasti

Fagottino di pasta fillo con ricotta di bufala, carciofi e fonduta di pecorino.

Battuta di Fassone piemontese crema di nocciole e nocciole tostate.

Primi

Plin ripieni di cipolla caramellata con crema di parmigiano 30 mesi del pastificio Peinetti.

Risotto ai carciofi con toma stambecchina stagionata.

Secondo

Guancia brasata con spuma di tapinambur con patate al forno.

Dolce

Panna cotta allo zabajone e piccola pasticceria secca.

Selezione di vini

Barbera d'Asti superiore
Mares cantina Vaudano

Arneis cantina Vaudano

Valdobbiadene docg cantina
rebuli

Acqua

Caffè

€65

a persona