

Menu degustazione

Tasting menu

Bis di Antipasti - *Bis of Starters*

Battuta al coltello di fassona piemontese al olio extravergine.
Piedmontese fassona veal raw with knives and extra vergin olive oil.

Insalata di Robiola con sedano e nocciole piemonte.
Robiola cheese salad with celery and piedmontese hazelnuts.

Primo - *Pasta*

Tajarin ai 40 tuorli d'uovo fatti in casa con ragù di carne.
Homemade Tajarin 40 yolks eggs with meat sauce ragu.

Secondo - *Main course*

**Guancia di vitello piemontese in lunga cottura al Barbaresco
con patate novelle al forno.**
*Piedmontese veal cheek in long cooking with Barbaresco wine
with baked potatoes.*

Dolce della casa - *Homemade dessert*

Bunet della tradizione.
Our traditional pudding with chocolate and Amaretti biscuits.

Coperto, acqua, caffè e vino non sono inclusi

Service, water, coffee and wine are not included