

Menu degustazione

Tasting menu

Battuta al coltello di fassona piemontese all'olio extravergine

Piedmontese fassone raw veal tartare and extra virgin olive oil

Insalata di Robiola con sedano e nocciole piemonte

Robiola cheese salad with celery and piedmontese hazelnuts

Tajarin ai 40 tuorli d'uovo fatti in casa con ragù di carne

Homemade Tajarin 40 yolks eggs with meat and tomatoes sauce

**Guancia di vitello piemontese in lunga cottura al Barbaresco
e purea di patate novelle**

Piedmontese veal cheek in long cooking with Barbaresco wine with mashed potatoes

Bunet della tradizione

Our traditional pudding with chocolate and Amaretti biscuits

Menu Sorpresa

scelto dallo chef per Voi

Surprise menu chosen by chef for You

5 portate – 5 courses