

Menu degustazione

Tasting menu

Battuta al coltello di Fassona piemontese all'olio extravergine

Piedmontese Fassona 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

Brasato di Fassona al Barbaresco con patate al forno

Braised of Fassona beef with roasted 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

**I prodotti con l'asterisco possono essere stati abbattuti a bassa temperatura*

The products with asterisk can be quick frozen at a low temperature

***Avvisare il personale di sala per eventuali allergie e intolleranze*

Notify the staff for any allergies and intolerances

Coperto –Service

0,75 l Acqua –Water

Caffè – Coffee