

Menu Degustazione

Il vitello Fassone cotto e crudo

PIEDMONT VEAL MEAT IN TWO WAYS: RAW AND COOKED

Sformato di verdure di stagione e fonduta

SEASONAL VEGETABLES SOUFFLE'

Tajarin ai 30 tuorli al ragù di salsiccia di Bra

THIN TAGLIATELLE WITH BRA SAUSAGE SAUCE

Tenera di vitello al Barbaresco

VEAL SHOULDER IN BARBARESCO WINE SAUCE

Dolce misto

MIX OF DESSERT

€ 38,00 bevande escluse

DRINKS NOT INCLUDED

Il menu degustazione è consigliato per tutto il tavolo