

Menu Degustazione

Il vitello Fassone cotto e crudo

PIEDMONT VEAL MEAT IN TWO WAYS: RAW AND COOKED

Cocotte di zucca e fonduta con tartufo nero

PUMPKIN WITH FONDUTA CHEESE AND BLACK TRUFFLE

Tajarin ai 30 tuorli al ragù di salsiccia di Bra

THIN TAGLIATELLE WITH BRA SAUSAGE SAUCE

Tenera di vitello al Barbaresco

VEAL IN BARBARESCO WINE SAUCE

Dolce misto

MIX OF DESSERT

€ 45,00 bevande e coperto esclusi

DRINKS AND COVER NOT INCLUDED

Il menù degustazione è previsto per tutto il tavolo

TASTING MENU IS ONLY PROPOSED FOR THE WHOLE TABLE