

Menu degustazione carne

Carne cruda di Fassone battuta al coltello
con spezie ed emulsione all'aglio

Vitello tonnato della tradizione

Agnolotti di brasato al ragù di Fassone

Tagliata di manzo piemontese
con patate al forno

Dolce della casa

€25 a persona

Menu degustazione pesce

Turbante di orata e gamberi su letto
di vellutata di zucchine

Mocetta di spada alle tre marinature
e pesto di limoni

Scialatielli al nero di seppia con crema
di crostacei al profumo di agrumi

Tonno al punto rosa con salsa al pistacchio

Dolce della casa

€28 a persona