

“Piemonte in Tavola”

omaggio ai sapori della tradizione, menù servito a pranzo e cena.

antipasto Piemonte:

battuta di carne Fassona, vitello tonnato, peperone al forno con mousse di tonno, insalata russa, giardiniera di verdure

primo Piatto:

Ravioli ripieni di stracotto al Barolo, serviti con sugo di arrosto

secondo Piatto:

Guancia di manzo brasata all’Erbaluce e Vermouth, patate arrosto

dessert:

il classico del Piemonte “Bonet e panna cotta”

costo del menu: € 35 a persona, bevande escluse.