

Menu Degustazione

Petto di faraona scottato, misticanza autunnale e tartufo nero
Roasted guinea fowl breast, autumn salad and black truffle

*Polpo, calamari e gamberi al vapore, patata schiacciata e olio
alle erbe*
Steam cooked octopus, squids and shrimps, potato and herbal oil

Ravioli di seirass, zucca e semi tostati
“Seirass” cheese ravioli, pumpkin and toasted seeds

Guancia di vitello al Barolo, pure di sedano rapa e cipolla agra
Veal cheek stewed in Barolo wine, celeriac and sweet and sour onion

Panna cotta
White panna cotta

€ 55,00

Abbinamento vini a persona € 35,00
Wine pairing per person

