

Menu di PASQUA 21 aprile 2019



Tre "apribocca" con calice di benvenuto

entrée

Tartar di manzo, emulsione al dragoncello

Uovo Parisi, seirass del fen, spinacini, tartufo nero

primo

Riso gigante di Vercelli al blu del Monviso e porro bruciato

secondo

Costolette di agnello, bieta, ravanelli saltati e yoghurt alla menta

dolce

Foresta nera

Petit four e caffè

48 euro, vino a parte