

## MENÙ 2025

Le proposte della cucina per una esperienza itinerante alla scoperta delle bellezze della nostra città

### Un giro in Piemonte



**Carne cruda di Fassona**<sup>4</sup>

Macelleria Tre Carni



**Vitello tonnato Slurp**<sup>1,2,3,6,8,10</sup>

alla moda antica



**Salsiccia Cruda come a Bra**<sup>6</sup>

con scaglie di grana - Macelleria Olivero

### Come dalla Nonna



**Parmigiana di melanzane**<sup>6</sup>

come da tradizione

**Polpette di Fassona piemontese**<sup>1,5,6</sup>

con purè di patate

**Panna cotta**<sup>5,6</sup>

con terra di cacao

### **Con abbinamento vini**

**Barbaresco DOCG** Cantine Bosca di Canelli

**Arneis DOCG** Cantine Bosca di Canelli

**Spumante Cuvè Brut Nature** Cantine Bosca di Canelli

**52€ A PERSONA**

Abbinamento vini, acqua minerale, pane, servizio e coperto inclusi

La durata dell'esperienza è di 80 minuti

Supplemento per tavolo **ESCLUSIVO** da due **€6 cad** - fino ad esaurimento posti NB: non possiamo garantire la completa non contaminazione

## MENÙ VEG 2025

Le proposte della cucina per una esperienza itinerante alla scoperta delle bellezze della nostra città

 **Insalata Russa**<sup>1</sup>

come vuole la tradizione



**Doppio flan di verdure di stagione**<sup>1,6</sup>

con crema di Parmigiano



**Parmigiana di melanzane**<sup>6</sup>

come da ricetta della Nonna

**Roll vegetariano**<sup>3,5,9</sup>

con verdure fresche di stagione

**Panna cotta**<sup>5,6</sup>

con terra di cacao

**Con abbinamento vini**

**Barbaresco DOCG** Cantine Bosca di Canelli

**Arneis DOCG** Cantine Bosca di Canelli

**Spumante Cuvè Brut Nature** Cantine Bosca di Canelli

**52€ A PERSONA**

Abbinamento vini, acqua minerale, pane, servizio e coperto inclusi

La durata dell'esperienza è di 80 minuti

Supplemento per tavolo **ESCLUSIVO** da due **€6 cad** - fino ad esaurimento

posti NB: non possiamo garantire la completa non contaminazione