

75€

Tartare di Fassona Piemontese affumicata , senape, olio di nocciole e bagna cauda

Smoked Piemontese Fassona tartare, mustard, hazelnut oil and bagna cauda

*

Terrina di Parmigiana di melanzane con mozzarella , pomodoro confit e salsa ai pomodorini gialli

Eggplant Parmigiana terrine with mozzarella, confit tomato and yellow cherry tomato sauce

*

Mezza luna allo zafferano con salsiccia luganella, ricotta , bietolinee e pecorino Romano

Saffron half moon with luganella sausage, ricotta, chard and pecorino Romano

*

Filetto di Maiale marinato a i pepi, con Moussline ai funghi , raviolo di verza e royal di foie grass

Pork fillet marinated in pepper, with mushroom moussline, cabbage ravioli and foie grass royal

*

Cioccolato bianco, fragola e passion fruit

White chocolate, strawberry and passion fruit