

Menù “Il Borgo”

Per raccontare la tradizione contadina della nostra tenuta
servito per tutto il tavolo

Torta pasqualina, erbe spontanee dal nostro orto, *prescinsêua* e uova di quaglia

Vellutata di carote arrosto con scorfano in olio di cottura, latte di cocco, agretti e zeste di limone

Uovo CBT, spuma di spinaci, ricotta bruciata e mandorle tostate

Fragole alla Barbera Bruente, cremoso al cioccolato bianco e *crumble* di cacao

Euro 83

Menù “Quattro mezze”

Per rivivere i piatti storici del Piemonte
servito per tutto il tavolo

Battuta al coltello delle nostre Fassone, asparagi, panna acida e tuorlo grattugiato

Ravioli *del plin* al fondo di arrosto

Guancia di Fassona con il suo fondo, cipollotto primaverile alla Barbera e patata mantecata

Semifreddo alla nocciola Tonda Gentile del Piemonte, salsa Gianduja e sbrisolona

Euro 90