

Menu “Il Borgo”

I vini dalle nostre vigne per i piatti delle nostre terre
servito per tutto il tavolo

Zuppa di castagne e patate con funghi e porri croccanti

Tagliatelle con ragù delle nostre Fassone al coltello e funghi porcini

Uovo CBT, provola e pepe, spinacino al burro e crumble di pane affumicato

Foliage alle castagne, mascarpone al rum, gelato di marroni e salsa di cachi

Euro 80

Menù “Quattro mezze”

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

Vitello al punto rosa, tonnata all’antica e polvere di capperi

Ravioli *del plin* al fondo d’arrosto

Petto di faraona rosolata, finocchi al gin, anice stellato e arancia candita alla vaniglia

Tarte tatin con gelato alla crema

Euro 60