

Asparagi, uovo pochè, fonduta di Raschera e salsa aioli

Battuta di Fassona, tuorlo marinato, robiola al finocchio selvatico

Foie gras al torcione, confettura di fichi, agrume, pan brioche

Cavatelli di grano duro fatti in casa, ragù bianco, olive e polvere di capperi

Risotto mantecato alla crema di zucchine, calamaretti spillo, salsa al nero

Guancia di vitello cotta morbida, crema di patata, cipolla caramellata

Pescato del giorno, crema di fagioli bianchi, fagiolini saltati, olio extravergine di oliva

Selezione di formaggi delle Valli Piemontesi

Insalata di frutta fresca di stagione

Cremoso al cioccolato, pesca, amaretto

Pranzo di Lavoro:

€ 30,00 tre piatti a scelta - € 25,00 due piatti a scelta

€ 2,00 coperto

*Per i piatti selezionati dalla carta del ristorante
sarà addebitato un supplemento di € 8,00 per portata*