

MENÙ ESTATE 2024

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

 **Battuta di Fassona e Salsiccia di Bra**⁶

Macelleria "Tre Carni"

 **Vitello tonnato**^{1,3,8,10}
alla moda antica

 **Friciulin e Flan di verdure**^{1,6}
con fondutina leggera

Lasagna al forno^{1,5,6}
con ragù 100% di Fassona piemontese

Bonet^{1,5,6,7}
con amaretti

Con abbinamento vini

Nebbiolo d'Alba **Cantina Oriolo**

Ribolla Gialla – Venezia Giulia IGT **Cantina Ponte**

Cuvè Brut San Maurizio **Cantina Vallebelbo**

49€ 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