

## 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**<sup>6</sup>

Macelleria "Tre Carni"

 **Vitello tonnato**<sup>1,3,8,10</sup>  
alla moda antica

 **Friciulin e Flan di verdure**<sup>1,6</sup>  
con fondutina leggera

**Lasagna al forno**<sup>1,5,6</sup>  
con ragù 100% di Fassona piemontese

**Bonet**<sup>1,5,6,7</sup>  
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