# IL MENÙ

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

## ENTRÉE DI BENVENUTO

***Puffetto di carne cruda di Fassona con il nostro pane*** [1]

## ANTIPASTI

***Salsiccia cruda come a Bra***
***La nostra insalata russa veg*** [3, 12]
***Vitello tonnato della tradizióne*** [3, 4, 6, 10]

## PRIMO

***Ravioli alla caprese con Parmigiano Reggiano 24 mesi*** [1, 3, 7, 8, 9, 11]

## SECONDO

***Guancia di vitello cotta a bassa temperatura*** [7]
***brasata al nebbiolo d'Alba con purè di patate***

## IL DOLCE

***Cheesecake mango e passion fruit*** [1,3,5,7,12]

## Con abbinamento vini

***Gavi di Gavi DOCG*** *- Tenuta Toledana*
***Nebbiolo Nubié*** *- Lo Zoccolaio*

## 57,50€ A PERSONA

*La durata dell'esperienza è di 80 minuti*

*Supplemento per tavolo* ***ESCLUSIVO da due €10 cad*** *- posti limitati*

NB: non possiamo garantire la completa non contaminazione