

MENÙ INVERNO 2026

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

ANTIPASTI

Focaccia ai 5 cereali e salame artigianale

1, 8, 11

 **Peperoni di Carmagnola in agrodolce con tonno**

4, 12

 **Carne cruda battuta al coltello, crema di Parmigiano e nocciole delle Langhe**

7, 8

 **La nostra insalata russa veg**

3, 12

PRIMO

Gnocchi fatti a mano con ragù bianco di fassona e carciofi

1, 3, 9

SECONDO

 **Guancia di vitello cotta a bassa temperatura
brasata al nebbiolo d'Alba**

7

IL DOLCE

 **Panna cotta veg con crumble al cacao**

1, 5, 8

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