

Menu Degustazione Carne

•••
"Meat Tasting Menu"

Benvenuto dello chef

Welcome by the chef

Tartare di Fassona*, senape di Dijon, nocciole Piemonte, cipolla rossa marinata al karkadè

Fassona meat tartare, Dijon mustard, Piedmont hazelnuts, karkadè marinated red onion



Plin di arrosto*, ristretto di cottura, scaglie di comtè 36 mesi

Plin pasta stuffed with roast meat, gravy, 36 month old comtè cheese flakes



Ganassino di maiale CBT, jus di cottura, purè di patate, Chips viola

CLT pork cheeks, gravy, mashed potatoes, purple chips



UN SARDO IN PIEMONTE

Crème brûlée al baileys e arancia, "carasau" di nocciole Piemonte*

Baileys and orange crème brûlée, Hazelnut "carasau" biscuit



Il Menù Degustazione si intende per l'intero tavolo

Tasting Menù is served for the entire table

Menù Degustazione € 75,00

Tasting Menù € 75,00

Abbinamento Vini (un calice per portata) € 40,00

Wine Pairing € 40,00



LA TAVERNA DEL PITTORE

Menu Degustazione Pesce

•••
"Fish Tasting Menu"

Benvenuto dello chef

Welcome by the chef

Battuta di ricciola*, guacamole, datterino confit, dressing ai lamponi

Amberjack tartare, guacamole, confit date tomatoes, raspberry dressing



Linguine di Gragnano aglio, olio, peperoncino, lime, tonno Katsuobushi

Gragnano Linguine pasta with garlic, olive oil, chilly pepper, lime, Katsuobushi tuna



Trancio di ombrina* del Mediterraneo arrosto, salsa alla mugnaia, pepe rosa, fiore del capperro

Roasted Mediterranean croacker fish, meunière sauce, pink pepper, caper flower



NEW YORK NEW YORK

Chèese cake*, fragole al basilico, crumble al cioccolato fondente

Cheese cake, basil strawberries, dark chocolate crumble



Il Menù Degustazione si intende per l'intero tavolo

Tasting Menù is served for the entire table

Menù Degustazione € 75,00

Tasting Menù € 75,00

Abbinamento Vini (un calice per portata) € 40,00

Wine Pairing € 40,00

