

## MENU DELLA TRADIZIONE TRADITIONAL TASTING MENU

Servito esclusivamente per tutto il tavolo / Served exclusively to the whole table

---

---

### AMUSE BOUCHE

VITELLO TONNATO COTTO A BASSA TEMPERATURA *salsa all'antica e misticanza croccante*  
THIN SLICED ROASTED VEAL WITH TRADITIONAL SAUCE *crisp vegetables*

PIZZICOTTI\* DI PASTA FRESCA RIPIENI DI SEIRASS *su letto cremoso di erbe spontanee e polvere di caffè*  
HANDMADE "PINCHED" PASTA\* FILLED WITH RICOTTA *in creamy foraged herb sauce and coffee*

SCAMONE DI FASSONA "MARTINI" *scalogno al sale e verdure dell'orto*  
RUMP STEAK OF PIEDMONT BEEF *oven roasted shallots and garden vegetables*

FRAGOLE DEL ROERO, *mascarpone al limone e Nocciola Piemonte IGP*  
PIEDMONT HAZELNUTS *caramel and blackberries*

### PICCOLA PASTICCERIA

- € 55,00 quattro portate, bevande e vini esclusi  
*four courses, water, coffee, and wines not included*
- € 90,00 menu abbinato a quattro calici di vino del territorio  
*menu with four glasses of paired wines from the area*

---

---

Eventuali modifiche apportate ai menu degustazione proposti comportano l'aggiunta di un supplemento  
*Eventual changes to the proposed tasting menus will require a supplement.*