

EVASIONE E TERRITORIO

MANDORLA E RICCI
INSALATA DI UOVA E UOVA
GAMBERO E CILIEGIA
MERLUZZO AL VERDE
ZUPPA DI OLIO DI SEMI DI VINACCIOLO
SHIRATAKI DI CALAMARO
COUS COUS DI RISO FRITTO E AGNELLO
INSALATA DI SPAGHETTI AL POMODORO
PICCIONE, FUNGHI E CAROTE
MINESTRA DI FRUTTA E VERDURA
RICOTTA, BIETOLA E PISTACCHI

€ 240

LE LANGHE OGGI

ANTIPASTO PIEMONTESE
UOVO IN CARPIONE
FASSONA E FRAGOLE
PLIN AI TRE ARROSTI
GUANCIA DI VITELLO BRASATA
PANNA COTTA MATISSE

€ 200

LA DEGUSTAZIONE

TRAMEZZINO
FICOIDE E BRANZINO
INSALATA 21... 31... 41... 51...
PARMIGIANA DI SCAMPI
VERDURE AL BRUSCO
MERLUZZO ALLA PORTOGHESE
ACQUERELLI
AGNELLO E CAMOMILLA
FIOR DI FRAGOLA

€ 200

LA DEGUSTAZIONE +..

... 2 PIATTI SCELTI DALLO CHEF

€ 240

I MENU SONO A DISPOSIZIONE ESCLUSIVAMENTE
PER L'INTERO TAVOLO.