



MENÙ DI PASQUA

EASTER MENU

Entrée

Starter

Battuta di Fassona con crema di Roccaverano, nocciole e puntarelle croccanti

Fassona tartare with Roccaverano cream, hazelnuts, and crispy puntarelle

Risotto alle erbe selvatiche dei campi di Duipuvrun, latticello e caviale di trota

Risotto with wild herbs from the fields of Duipuvrun, buttermilk, and trout caviar

Agnello dell'Alta Langa arrosto con cipolle di primavera e il suo fondo

Roasted Alta Langa lamb with spring onions and its jus

Cre moso al Gianduja con amarene sciropate e crema di latte piemontese

Gianduja creamy dessert with candied sour cherries and Piedmontese milk cream

Colomba pasquale

Easter Colomba cake

In abbinamento – Wine Pairing:

Alta Langa Limited Edition Fontanafredda 2021

Roero Arneis Malvirà 2024

Roero Matteo Correggia 2022

Moscato d'Asti Moncucco Fontanafredda 2024

€58,00 A PERSONA · PER PERSON
VINI ESCLUSI · WINE NOT INCLUDED

€80,00 A PERSONA
VINI INCLUSI · WINES INCLUDED

Coperto, acqua e caffè sono inclusi
Cover charge, water and coffee are included