

Degustazione ANTIPASTI CHE PASSIONE

Una selezione di antipasti che porta in tavola il meglio della tradizione Piemontese, con sapori genuini e autentici.

ANTIPASTI – Piccoli tesori Piemontesi

Tomino sott'olio (V)

Formaggio piemontese dal gusto autentico, lavorato con amore secondo la tradizione di Cascina d'Allas.

Acciughe al verde su focaccia artigianale

Acciughe preparate secondo la tradizione piemontese, servite con la nostra focaccia fatta in casa.

Peperoni in bagna cauda leggera

Il sapore pieno e deciso dei peperoni di Carmagnola, esaltato dalla tradizionale bagna cauda.

Castagne all'Erbaluce e miele con burro di montagna (V)

Un incontro dolce e aromatico, che esalta i sapori della nostra terra.

Vitello tonnato con salsa alla maniera antica

Classico piemontese reinterpretato con cura, per un gusto ricco e raffinato.

Battuta di fassone al coltello – Con salsa bernese e cialda di riso, gusto autentico della carne piemontese

Tarte di cipolla caramellata, gelato al Grana Padano 18 mesi (V) – Un gioco di contrasti tra dolcezza e sapidità e cremosità

Flan di zucca con fonduta di toma del Canavese e crumble di amaretti (V)

Morbido e vellutato, un piccolo piacere autunnale da gustare fino all'ultimo boccone.

DESSERT – La dolce conclusione

Bunet della tradizione

Dolce al cucchiaino tipico del Piemonte, dal gusto intenso di cacao e amaretti, preparato secondo le ricette di una volta.

Paste di meliga con crema al Passito di Caluso

Biscotti rustici di mais piemontese, accompagnati dalla dolcezza del Passito di Caluso, espressione del territorio.

Percorso di degustazione

Degustazione Antipasti che Passione

Antipasti + un Dessert a scelta

€ 30,00

(incluso un calice di vino del territorio, acqua e coperto)
