

# 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.

### **Giardiniera Piemontese (V)**

Piccolo scrigno di sapori piemontesi, fresco e leggermente acidulo, che esalta i sapori della nostra terra.

### **Lingua in bagnet ross**

Lingua di manzo tenera servita con salsa tradizionale.

### **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

### **Flan di asparagi con fonduta di toma del Canavese (V)**

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

---

## Percorso di degustazione

### Degustazione Antipasti che Passione

€ 30,00

---