

## ***Menù Degustazione della tradizione***

*Traditional Tasting Menu*

*Degustationsmenü traditionelle*

### ***Vitello tonnato alla vecchia maniera***

*Vitello tonnato to the old way*

*Vitello tonnato nach traditioneller Art*

### ***Carne cruda battuta al coltello***

*Piedmontese Fassona Beef Tartare*

*Piemontesische's Fassona Rindstartar*

### ***\*Bignè di funghi con fonduta***

*Porcini mushrooms bignè with Fontina fondue sauce*

*Windbeutel gefuellt mit Steinpilzen und Fontina Sause*

### ***Tajarin al ragù***

*Tajarin with meat ragù and tomato*

*Tajarin mir Raout*

*O/OR/ODER*

### ***\*Gnocchi di rape rosse con crema di parmigiano e zafferano***

*Beetroot gnocchi with cream of Parmigiano and saffron*

*Rote- Bete Gnocchi mit Parmigiano und Zafran Creme*

### ***Brasato di vitello al Barolo***

*Roast veal suede with Barolo sauce*

*Kalbsbraten mit Barolo Sauce*

### ***Il dolce di Rosina***

*The sweet of Rosina*

*Das Süße von Rosina*

*Il menù degustazione è proposto a €40,00*

*The tasting menu is offered at € 40,00*

*Das Degustationsmenü wird um € 40,00 angeboten*

**Il Menù degustazione si intende per tutto il tavolo**

**The tasting menu is for the whole table**

**Das Degustationsmenü ist fuer den ganzen Tisch**