

## **“IL PIEMONTE IN TRE ASSAGGI”**

### *Degustación Piamontesa*

Os presentamos nuestra selección de platos más tradicionales de la gastronomía piamontesa

Aperitivo de bienvenida

---

#### **“Il Vitel Tuné”**

Finas láminas de ternera estilo *roast-beef* recubiertas de una ligera salsa a base de mahonesa, atún, anchoas y alcaparras

---

#### **“Gli Agnolotti del Plin”**

Ravioles elaborados según la tradición piamontesa rellenos de carnes rojas y blancas, servidos con crema de queso *Castelmagno*, nueces y salvia crujiente

---

#### **“La Bagna Càuda alla Piemontese”**

*Bagna càuda* piamontesa (salsa templada a base de aceite, ajo y anchoas) servida con *sashimi* de solomillo de rubia gallega, coles de Bruselas, raíces de topinambur, pimientos del piquillo, patatas nuevas al vapor

---

Postre a elegir entre **Tiramisú** o **Pannacotta**

#### **Bebidas incluidas:**

Copa de Prosecco

Copa de vino tinto Barbera de Alba Prunotto

**35€/persona**

(Mínimo dos personas y a mesa cerrada. Pan Incluido.)