



# "IL PIEMONTE IN TRE ASSAGGI"

-Degustación Piamontesa-

## **Tartufino nella Nebbia**

Crujiente de arroz negro integral *Venere*, queso fresco *ricotta* de *bufala*, trufa fresca

## **Vitel Tuné, a modo mio**

Cubos de ternera cocinada a baja temperatura, ligera salsa templada a base de mahonesa, atún, alcaparras y anchoas, aire de *Crodino* y polvo de anchoas del Cantábrico

## **Plin**

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

## **Bagna Càuda**

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

## **Bunet**

Flan de chocolate y *amaretti* con *coulis* dulce de calabaza mantuana

**45€/persona**