



# "VIAGGIO IN PIEMONTE"

*-Degustación Piemontesa-*

Les presentamos nuestra selección de platos más tradicionales de la gastronomía piemontesa para que disfruten de un viaje sensorial completo a nuestra tierra

## **Tartufino nella Nebbia**

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

## **Assiette Piemontese**

*Primer paso:* pimientos rellenos de *mousse* de atún, *salam d'la duja*, *tartare* de solomillo de vaca rubia gallega con trufa fresca, queso *Langa* con nueces, peras especiadas.

*Segundo paso:* *Soufflé* de alcachofas con *fondue* de queso *toma piemontese* y *capunet* de repollo con crujientes de jamón ibérico y trufa

## **Plin**

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

## **Ossobuco alla Piemontese**

*Ossobuco* estofado al *Barolo* con puré de patatas y topinambur

## **Bunet**

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

## **Arrivederci**

*Petit fours* artesanales de la casa

**45€/persona**