

## ***Menù Degustazione***

*Tasting Menu*

*Degustationsmenü*

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

*Vitello tonnato the old way*

*Vitello tonnato nach traditioneller Art*

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

*Piedmontese Beef Tartare*

### ***\* Tortino di asparagi con fonduta***

*Asparagus minipie with fontina cheese fondù*

*SparghelTorte mit Fontina Sauce*

### ***Tajarin al ragù***

*Tajarin with meat ragù and tomatoes*

*Tagliolini mit Ragout*

*O/OR/ODER*

### ***\*Gnocchi di rape rosse con gelato al basilico***

*Beetroot gnocchi with basilicum ice-cream*

*Rote-Bete Gnocchi mit BasilikumEis*

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

*Vealbrased with Barolo*

*Kalbsbraten mit Barolo*

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

*The sweet 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 è per tutto il tavolo*

*The tasting menù is for all the table*

*Das Degustationsmenü wird fuer den ganzen Tisch vorgesehen*