

Menù di Pasqua 2019

Easter menu 2019

Aperitivo con calice di Michele Chiarlo “Pietro Chiarlo” Metodo Classico
Aperitif served with Michele Chiarlo “Pietro Chiarlo” Metodo Classico

Cappesante, cime di rapa e croccante di Crudo di Cuneo
Roasted scallops, turnip tops and crispy ham

Petto d’oca, composta di nespole selvatiche e spinacini
Goose breast, wild medlar jam and spinach

Plin di lepre, salsa al latte di capra e maggiorana
Plin Ravioli with hare, goat milk cream and marjoram

Capretto al forno con patate e menta
Oven baked kidgoat with potatoes and mint

Morbido alla fragola e terra di cacao
Strawberry mousse and crumble of cocoa

Colomba Pasquale
Colomba (Typical italian Easter dessert)

€ 70,00