



Menu: COLAZIONE SABAUDA

BENVENUTO DELLO CHEF

-Aperitivo sabaudo
bacio di dama salato
frollino di polenta, baccalà mantecato, polvere capperi)
focaccia piemonte

ANTIPASTI

- Uovo pochè
salsa al parmigiano punte di asparagi
- Vitello tonnato

PRIMO

-Agnolotti ai tre arrosti
fondo di carne e aria al parmigiano

SECONDO

- Guancia di manzo al Barbaresco
purè di patate al burro “calco di mucca Occelli” e carote glassate

DESSERT

Tiramisù live servito in tazza

PETIT FOUR

Piccole delizie dal forno dello chef
che accompagnano il caffè in moka

