

# BARBARESCO A TAVOLA 2022



Robiola di Murazzano DOP, chutney di mango  
leggermente affumicato e sfoglia di quinoa

Vitello Fassone marinato al miele di castagno  
e latte di Parmigiano

Risotto Carnaroli al midollo e caviale di aglio nero

Sottofiletto scottato,  
asparago arrostito e riduzione al Barbaresco

Cioccolato 90%, ciliegie, sorbetto al dragoncello

DEGUSTAZIONE ALLA CIECA  
BARBARESCO DOCG 2019

EURO 90 a persona

Venerdì 13 - 20 - 27 maggio 2022 h. 20.30  
su prenotazione Tel. 0173 551111