



TRADIZIONE PIEMONTESE

menù degustazione 5 portate

65

TRADITIONELLER VITELLO TONNATO

PAPRIKA, GRÜNE SOBE

AGNOLOTTI MIT DREI FLEISCHSORTEN

KALB, BAGNETTO ROSSO, MEERRETTICH

PANNA COTTA, OBST

VINI IN ABBINAMENTO

degustazione 5 calici

40

SCAVINO
PRUNOTTO
VEGIS
VEJRA
BORDIGA

Diamant Blanc 2017
Fiulot 2020
Gattinara 2016
Barolo Albe 2017
Vermouth di Torino Rosso

Chef Matteo Monfrinotti

la **DARBIA** LAGO D'ORTA