



## TRADIZIONE PIEMONTESE

menù degustazione 5 portate

65

TRADITIONAL VEAL WITH TUNA SAUCE

RED PEPPER, SALSA VERDE

TRADITIONAL AGNOLOTTI

VEAL, BAGNETTO ROSSO, HORSERADISH

PANNA COTTA, FRUIT

## 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