



## TRADIZIONE PIEMONTESE

menù degustazione 5 portate

65

VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE

PEPERONE, SALSA VERDE

AGNOLOTTI TRADIZIONALI ALLE TRE CARNI

VITELLO, BAGNETTO ROSSO, RAFANO

GIANDUIA, TOPINAMBUR, NOCCIOLE

## VINI IN ABBINAMENTO

degustazione 5 calici

40

SCAVINO  
PRUNOTTO  
VEGIS  
VEJRA  
BORDIGA

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

Chef Matteo Monfrinotti

---

la **DARBIA** LAGO D'ORTA