



VIA DEL SALE

CARPIONE

Gamberi viola in aceto di fiori di sambuco, ostriche e caviale
Rosa Garnelen in Holunderblütenessig, Austern und Kaviar

Bianchi | Montel Colline Novaresi | 2023

TARTARE

Tartare di manzo Fassona piemontese con peperoni arrostiti e salsa tonnata
Vom piemontesischen Fassona-Rind mit gerösteten Peperoni und Thunfischsauce

Vietti | Timorasso | 2022

TAJARIN

All'ortica in brodo di porcini con Parmigiano Reggiano e finanziaria piemontese
Brennnessel-Tajarin in Steinpilzsud mit Parmigiano Reggiano und Piemonteser 'finanziera'

Monchiero Carbone | Vigna Renesio Arneis Riserva | 2020

PLIN

Ripieno di guancia di vitello brasata al Barolo con salsa alla cipolla arrostita e tartufo nero
Gefüllt mit in Barolo geschmorter Kalbsbacke mit gerösteter Zwiebelsauce und schwarzem Trüffel

Fratelli Giacosa | Vigna Gianmatè Barbaresco Riserva | 2018

FARAONA

Cotta sulla carcassa, con salsa al foie gras e Champagne,
servita con il suo tortino e insalata verde piccante ai lamponi
Perlhuhn auf der Karkasse gebraten mit Foie gras-Champagnersauce,
Perlhuhn-Törtchen und scharfem, grünen Salat mit Himbeeren

Aldo Conterno | Barolo Bussia | 2020

CIOCCOLATO

Mousse speziata con nocciole piemontesi
Gewürzte Schokoladenmousse mit Piemonteser Haselnuss

Conterno Fantino | Barolo Chinato | 2012

Herkunft: Italien (Garnelen, Rind), Vietnam (Thunfisch), Frankreich (Perlhuhn, Gänse-Stopfleber, Austern), China (Kaviar), Schweiz (Kalb, Brot)