

PIEMONTE A TAVOLA

6 courses \$99 | Paired Wines \$159

vitello tonnato

roasted veal | tuna, egg, anchovy & caper sauce |
caper berry | quail egg

stoccafisso

salted cod | olive paste | potato | pinenuts |
anchovy | parsley foam

agnolotti

spinach | bufalo ricotta | grana padano | black
truffle | fontina fondue

brasato di manzo al barolo

braised beef | barolo wine | carrots | celery | crispy
polenta

coniglio alle castagne

slow cooked rabbit | smoked pancetta | chestnut |
stuffed onion pearl & potato ravioli

bûnet e zabaglione

chocolate & amaretti creme caramel | zabaglione
cream