



*Pranzo 2025
domenica 26 Gennaio ore 12,30*

*Prè Entrèe
(a discrezione dello chef)*

*Antipasto:
Tegamino di Moscardini in Guazzetto con Polenta Bramata*

*Primo Piatto:
Tagliolini al Tartufo Nero di Norcia*

*Secondo Piatto:
Guancialetti di Vitello in Salsa di Barolo con Timballo di Patate e Speck Croccante*

Sorbetto al Limone

*Dessert
(a discrezione dello chef)*

Caffè

Vini Abbinati:

*Sauvignon Trento Doc, Lavis
Lagrein Trento Doc, Lavis
Dolcetto d'Alba "Madonna del Dono", Marchesi di Barolo*

*COSTO A PERSONA 70€
(vini e bevande compresi)*