

Menù di Pasqua

5 Aprile 2026

Benvenuto Dello Chef
Chef's Welcome

Degustazione di pane homemade e olio pluripremiato
Tasting of homemade bread and award-winning oil

Sformato ai carciofi con crema di pecorino, piselli e fave
Artichoke flan with pecorino cream, peas and broad beans

Tagliolini con ragù al Cesanese lenta cottura e sentori di affumicatura
Tagliolini with Cesanese wine ragù slow-cooked and smoky scent

Risotto di Pasqua: ragù di corallina, uovo dal cuore cremoso, ricotta affumicata,
amaretto e riduzione di Syrah

Easter Risotto: Corallina salami ragù, creamy egg, smoked ricotta, amaretto, and Syrah reduction

Carré d'agnello CBT e il suo fondo, con asparagi golosi e crema di patate
allo zafferano

**Rack of lamb slow-cooked with its own jus, with delicious asparagus and creamed potatoes
with saffron**

Pre dessert

Dolceluna: Spagna al cacao profumato al Rum, cremoso alla Gianduia e
nocciole IGP

**Dolceluna: Sponge cake with cocoa and Rum, Gianduia cream, Piedmont IGP hazelnuts and
caramel**

Arrivederci Dello Chef
Goodbye 's Chef

