

———— TERRE DERTHONA ————

5 Portate

55

CIPOLLA EVOLUZIONE

Base di crema di Cipolla Fondente, la quale si evolve verso una confettura di Cipolla e Acciughe, per terminare con una spuma di Cipolla e Anguilla affumicata.

VITELLO TONNATO

Magatello di Vitello al punto rosa, crema di Tonno Bonito, salsa au jus e Capperi di Pantelleria.

GOBEIN

Agnolotti ripieni delle tre carni e sugo di Vitello arrosto alla Derthona.

FORMAGGI DEL TORTONESE

Da Luca Montaldo a Matteo Grattone

BONNET

Tipicamente piemontese, viene composto da Cacao, Amaretti e latte di Mandorla; servito con Panna semi montata e Caramello.

Abbinamento Vini

4 Calici in abbinamento.

35