

Menú degustazione carne

Aromi e radici

Tartare di manzo
Gelato speziato
sedano rapa e tartufo

“San Genuario” Erbaluce di Caluso Docg 2020

Il pastore e il cioccolato

Ravioli di agnello
cioccolato
Arancia

“Piroga del Monastero” Erbaluce di Caluso Docg 2022 in anfora

Griglia

Sottofiletto di Fassona
Millefoglie di patate
Gustosa e tartufo

Carema Doc 2020

Dolce piemonte

Semolino
Yogurt
Cioccolato

“Ardorem” Erbaluce di Caluso Docg Passito 2020

90 vini inclusi



Menú degustazione pesce

Baculà

Baccalà mantecato
sedano rapa
mela verde
polenta

“San Michele” Erbaluce di Caluso Docg 2022

Armonia di lago e vigna

Carnaroli affumicato
Mela, passito
trota bianca fumè

“Redentum” Erbaluce di Caluso Docg, Metodo Classico 2018

Salmonà

Trota salmonata
buerre blanc
lemongras
spinacino

“Rosé” vino rosato

Cannolo d'alpeggio

Ricotta
Ananas
caramello salato

“Ardorem” Erbaluce di Caluso Docg Passito 2020

95 vini inclusi