

Dal 12 aprile a fine di maggio 2019

PIEMONTE A TAVOLA

LA CUCINA DELLA TRADIZIONE

DOLCI

- Crespellina al gianduja con gelato vaniglia e salsa alle arance e Grand Marnier** **CHF 12.00**
Gianduja-Crêpe mit Vanilleeis, Orangensauce und Grand Marnier (1A-3A-5B-7A-8A)
Crêpe au gianduja avec glace à la vanille et sauce aux oranges et Grand Marnier
- Semifreddo al torroncino su vellutata al cioccolato e Amaretto** **CHF 12.00**
Torroncino Halbgefrorenes auf Schokolade und Amaretto Sauce (1A-3A-5B-7A-8B)
Parfait au nougat sur sauce chocolat et Amaretto
- Gelato alla nocciola affogato al bacio** **CHF 12.00**
Haselnusseis mit Schokoladensauce (3A-5B-7A-8B)
Glace aux noisettes noyée dans une sauce au chocolat



VINI

....alcuni altri vini dell'eccellenza piemontese



Le Grive, DOC, Forteto della Luja	2016	CHF 62.00
Barolo Sarmassa, DOCG, Marchesi di Barolo	2007	CHF 89.00
Sito Moresco, DOC, Gaja	2016	CHF 85.00

Primavera 2019