

VENERDÌ
30 GENNAIO 2026
ORE 20:00

Bagna Caoda

SICULO-
SABAUDA

APERITIVO

Il Vermouttino, l'originale aperitivo piemontese
Accompagnato da Piccole Frivolezze e Nocciole Tostate Salate

LA BAGNA CAODA... SECONDO CHEF KATIA

Il piatto Piemontese conviviale per eccellenza servito nel tradizionale Fujot sempre al caldo. In una versione originale, sfiziosa, realizzata con acciughe di Siacca, aglio rosso di Nubìa e Olio EVO di "Tonda Iblea"

E LE SUE VERDURE CRUDE...

Cuori di cavolo bianco, Indivia belga, Peperoni, Finocchi.

...E COTTE

Barbabietole rosse, Topinambour, Patate lesse, Zucca fritta, Peperoni arrostiti, Cardi gobbi.

DUE SFIZI GOURMET PER COMPLETARE

Il flan di porro

La battuta al coltello di fassona

E PER FARE LA SCARPETTA

L'uovo bio da strapazzare.

DOLCE E CAFFÈ

Zabaione caldo espresso al passito di Pantelleria e torta rustica di nocciole

45 euro a persona (vini esclusi)