

San Valentino

Alta Langa con apribocca

Trancio di Merluzzo cotto a vapore su crema parmantier al nero di Seppia

oppure

Souffle' al Cardo Gobbo di Nizza
con vellutata al parmigiano e dadini di funghi Porcini dorati

Gnocchi di patate di Mombarcaro
con saute' di Calamari , Carciofi di Andora , Bottarga di Muggine e Peperoncino

oppure

Tajarin dei quaranta tuorli al Ragu' di carne

Guanciaie di Fassone cotto a bassa temperatura con suo fondo di cottura
con radicchio tardivo di Treviso al balsamico di ibisco

oppure

Fagato di Coniglio al rosa con sua riduzione
e cime di rapa passate al burro chiarificato

Crema Chantilly torta di Nocciola e fondente al Gianduja

Fragola Favetta zucchero e limone

Bugie di S. Valentino

Caffe'

