

Dalla tradizione ...  
Menu Fritto Piemontese

*I tagli e le preparazioni tradizionali del fritto misto alla piemontese  
reinterpretate da Davide Odore.*

*Dall'aperitivo al dolce un viaggio di sapori leggero e croccante.*

Il vitello: le animelle, la cotoletta e cordon bleu.

Il maiale: il batsoa', la salsiccia, il polpettone all'antica,  
il cotechino.

Il coniglio: il carre' e il fegato.

L'agnello: la costoletta.

Le verdure: le melanzane, i carciofi, i cavolfiori, le zucchine.

Il bagnetto verde e rosso.

Il dolce: il semolino, l'amaretto di Mombaruzzo, la mela, la banana e il  
gelato alla vaniglia.

*\_65 euro\_*

*Per tutti i commensali del tavolo*