

MENÙ

Winemaker Dinner



ANTIPASTO – Vitello Tonnato

Tunt skivad kalvstek serverad kall, täckt med en len tonfiskmajonnäs och kapis.

Pelissero Le Nature Langhe Bianco 2024

PRIMO – Tjarin al Tartufo Bianco

Äggpasta med smör och riven vit tryffel från Alba – enkel men lyxig.

Pelissero Dolcetto Munfrina 2021

SECONDO DI PESCE – Trota al Burro e Salvia

Stekt öring från Alpernas källvatten, med brynt smör och salvia.

Pelissero Barbera d'Alba Piani 2022

SECONDO DI CARNE – Brasato al Barolo

Långkokt nötkött i Barolo-vin med morötter, lök och örter.

Pelissero Barbaresco Nubiola 2020

Pelissero Long Now Nebbiolo/Barbera 2020

FORMAGGI – Selezione di Formaggi Piemontesi

Ett urval av regionens bästa ostar: Castelmagno, Robiola och Toma, serverade med honung och hasselnötter.

Pelissero Long Now Nebbiolo/Barbera 2020

DOLCE – Bonet al Cacao e Amaretti

En klassisk piemontesisk chokladpudding med amaretti-kakor och rom

Pelissero Moscato d'Asti 2024

Buon appetito! – Cucina Piemontese Tradizionale