

RISTORANTE PIEMONTE

e le sue stelle



14 - 15 aprile

Chef Maurilio Garola

Ristorante La Ciau del Tornavento

Treiso (CN)

* Stella Michelin



*La Ciau
del Tornavento*



16 - 17 aprile

Chef Massimo Camia

Massimo Camia Ristorante

La Morra (CN)

* Stella Michelin



RISTORANTE PIEMONTE
Area H _ Food Court

Domenica 14 - Lunedì 15 aprile 2024
Info e prenotazioni: 349 4404180

Martedì 16 - Mercoledì 17 Aprile 2024
Info e prenotazioni : 342 0515132

Domenica 14 - Lunedì 15 aprile 2024
Info e prenotazioni: 349 4404180

MENU DEGUSTAZIONE - TASTING MENU

Vini DOCG - DOC Piemontesi inclusi
(Piedmontese wines included)
Euro 70,00

Amuse Bouche

Antipasto - Starter
Cubi di Vitellone Piemontese della Coscia IGP, Hummus di Nocciola del Piemonte IGP e Alici
(Veal Piedmontese IGP Cubes with Hazelnuts Hummus and Anchovies)

La Pasta
Plin di carne ai tre Arrostiti serviti al Tovagliolo
(Traditional Agnolotti del Plin filled with meat and roast sauce)

La Carne - Maine Course
Filetto di Vitellone Piemontese della Coscia IGP impanato nei Grissini, maionese alla senape
(Slightly smoked milk fed Piedmontese Meat breaded with breadsticks)

Il Dolce - Dessert
Fragole, Pepe di Sichuan e Cioccolato Bianco
(Strawberries, Sichuan Pepper and White Chocolate)
Pasticceria secca - Small pastries (pasta di Meliga, Brutti ma Buoni, Meringhe)

MENU SMALL

Vini DOCG - DOC Piemontesi inclusi
(Piedmontese wines included)
Euro 50,00

Piatto unico - Single Dish:
Amuse Bouche

Cipolla cotta al forno ripiena di fonduta Raschera DOP, Salsiccia di Bra e Amaretti
(Onion stuffed with Raschera DOP Fondue, Sausage of Bra & Amaretti)

Tenerone di Vitellone Piemontese della Coscia IGP con Capperi e Acciughe
(Veal Tenderloin, caper and anchovies)

Pasticceria secca - Small pastries (pasta di Meliga, Brutti ma Buoni, Meringhe)

Martedì 16 - Mercoledì 17 Aprile 2024
Info e prenotazioni : 342 0515132

MENU DEGUSTAZIONE - TASTING MENU

Vini DOCG - DOC Piemontesi Inclusi
(Piedmontese Wines Included)
Euro 70,00

Amuse Bouche

Croqueline alla Nocciola del Piemonte IGP e Gorgonzola DOP
(Piedmontese Hazelnut IGP croqueline and Gorgonzola DOP cheese)

Antipasto - Starter
Uovo Bazzotto in leggera frittura, spuma di patate alta Langa, crema al Tartufo nero Melanosporum
(Poached egg lightly fried, alta Langa potatoes foam and Melanosporum black Truffle cream)

La Pasta
Ravioli di faraona, crema salata alle Nocciole Piemonte IGP e crema di Bra DOP
("Gobbi" ravioli with guinea fowl, salty piedmontese Hazelnut IGP cream and Bra DOP cheese cream)

La Carne - Maine Course
Coda di Vitello Piemontese della Coscia IGP farcita di Castagna di Cuneo IGP stracotta al Barolo DOCG e crema di patate alta Langa
(Piedmontese veal IGP tail overcooked in Barolo wine, stuffed with Garessine's white Chesnuts IGP and alta Langa potatoes cream)

Il Dolce - Dessert
Torrone, Nocciola del Piemonte IGP e pralinato ovis molis al caramello e meringhetta
(Nougat and piedmontese Hazelnut IGP caramel ovis molis and merengue)

MENU SMALL

Vini DOCG - DOC Piemontesi inclusi
(Piedmontese wines included)
Euro 50,00

Amuse Bouche
Croqueline alla Nocciola del Piemonte IGP e Gorgonzola DOP
(Piedmontese Hazelnut IGP croqueline and Gorgonzola DOP cheese)

Piatto unico - Single Dish
Ravioli Taleggio DOP al burro d'alpeggio / Cilindro di Coniglio di Carmagnola alle olive taggiasche e crema di patate alta Langa
(Taleggio DOP cheese ravioli with mountain butter / Rabbit from Carmagnola cylinder with taggiasca olives and alta Langa potatoes cream)

Il Dolce - Dessert
Cannolo al caramello e meringhetta
(Cannolo with caramel and merengue)