

D O N A T O

E N O T E C A

Cena con Braida

October 12, 2017

Stuzzichini

Accighine in bagnetto verde e rosso

Bagna caoda e verdure

Cavolfiori fritti

~

Brachetto d'Acqui 2016

Carpaccio di vitello e fonduta di raschera tartufata

Seared Veal "carpaccio", Raschera cheese & truffle essence fonduta

~

Langhe Bianco 'Nascetta' 2016

Tajerin al ragu di coniglio e scaglie di toma piemontese

House made tajerin pasta with rabbit, vegetables & wine; toma piemontese cheese

~

Monferrato Rosso 'Il Baccialé' 2014

Barbera d'Asti 'Montebruna' 2015

Guancetta di manzo brasata al nebbiolo, puree di cavolfiori e glara piemontese

Beef cheeks braised in nebbiolo, cauliflower puree & potatoes & guanciaie gratin

~

Barbera d'Asti 'Bricco dell'Uccellone' 2014

Barbera d'Asti 'Bricco dell'Uccellone' 2013 (magnum)

Montebianco

Classic chilled chestnut & cream custard

~

Moscato d'Asti 'Vigna Senza Nome' 2015

TRUFFLE SHAVING OPTION \$65 per course

