

menu sotto la cupola

under the dome tasting menu

branzino croccante e carpione

crispy sea bass and "carpione"

bar croustillant et "carpione"

pomodoro dry con maionese allo ramassin e beurre blanc

dehydrated tomatoes with ramassin plums mayo and beurre blanc

tomate confite avec mayonnaise au prune sauvage et beurre blanc

plin della tradizione e brodo di prosciutto

"plin" and ham broth (*hand-pinched ravioli*)

"plin" et bouillon de jambon (*raviolis pincés à la main*)

agnello, nocciole, cipollotto

lamb, hazelnuts, spring onion

agneau, noisettes, oignon nouveau

creme caramel con nocciole sabbiato

creme caramel with sandblasted hazelnuts

crème caramel avec noisettes sablées

52 € per persona

bevande e coperto esclusi
drinks and service are not included

menu Guarini a Torino

Guarini in Turin tasting menu

vitello tonnato

vitello tonnato (slices of slow cooked veal with tuna sauce)

vitello tonnato (tranche de veau bouilli avec notre sauce au thon)

tajarin con ragù di faraona

"tajarin" (*homemade pasta*) served with guinea fowl sauce

"tajarin" (*pâtes faites maison*) servi avec un ragu de pintade

guancia di manzo brasata al vermouth

beef cheek braised in vermouth

joue de boeuf braisé au vermouth

bunet Guarini

bunet Guarini (*amaretti and chocolate traditional flan*)

bunet Guarini (*flan traditionnel aux amaretti et au chocolat*)

44 € per persona

bevande e coperto esclusi

drinks and service are not included