

menu sotto la cupola

under the dome tasting menu

branzino croccante e carpione

crispy sea bass and "carpione"

bar croustillant et "carpione"

vellutata di cime di rapa, verdure croccanti e noci

broccoli rabe purée, crispy vegetables and walnuts

crèmeux de rapini, légumes croquants et éclats de noix

plin della tradizione e brodo di prosciutto

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

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

piccione e cavolfiore

squab and cauliflower

pigeon et chou-fleur

creme caramel con nocciole sabbiate

creme caramel with sandblasted hazelnuts

crème caramel avec noisettes sablées

52 € per persona

bevande e coperto esclusi

drinks and service are not included

boissons et service ne sont pas inclus

il menù degustazione è pensato per una persona e non è condivisibile

the tasting menu is designed for one person and is not shareable

le menu dégustation est conçu pour une personne et n'est pas partageable

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
boissons et service ne sont pas inclus

il menù degustazione è pensato per una persona e non è condivisibile
the tasting menu is designed for one person and is not shareable
le menu dégustation est conçu pour une personne et n'est pas partageable