

## **menu sotto la cupola**

under the dome tasting menu

### **branzino croccante e carpione**

crispy sea bass and "carpione"

bar croustillant et "carpione"

### **pomodoro semi-dry, caviale di ramassin e beurre blanc**

dehydrated tomatoes, ramassin plum caviar and beurre blanc

tomate confite, caviar de prune sauvage et beurre blanc

### **bottoni ripieni di cipolla caramellata, biette e tartufo nero**

"bottoni" filled with onion compote, Swiss chard and black truffle

ravioli farcis à la compotée d'oignons, bettes et truffe noire

### **Wellington di verdure**

vegetable Wellington

Wellington de légumes

### **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*

*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)

### plin della tradizione al sugo d'arrosto

traditional "plin" ravioli with roast gravy

"plin" traditionnels au jus de rôti

### 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*)

**46 € 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*