

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, pak-choi e tartufo nero

"bottoni" filled with onion compote, pak-choi and black truffle

ravioli farcis à la compotée d'oignons, pak-choi 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