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 con verdure croccanti e noci

broccoli rabe purée, crispy vegetables and walnuts

crémeux de rapini, légumes croquants et éclats de noix

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

agnello, nocciole, cipollotto

lamb, hazelnuts, spring onion

agneau, noisettes, oignon nouveau

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 al ragù di faraona

“tajarin” served with guinea fowl ragout

“tajarin” au ragout 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)*

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