

St. Valentines Day

CAFFETTERIA TORINESE

cocktail pre-dinner

amuse bouche

battuta di cervo, gel di mandarino,
puntarella d' acciuga, uova poché di
quaglia

tagliolino tra cacio e pepe e
carbonara, con tartufo nero pregiato

animella carciofo di gerusalemme,
salvia, alici dry

pre dolce

sandwich di cioccolato bianco e
cioccolato nero, passion-fruit frolla
fondente, dried lampone

after dinner cocktail

€ 65,00

cocktail pre-dinner

amuse bouche

capasanta cruda & cotta, patate e
porro, uova di salmone selvaggio

spaghetto, con cavolo broccolo
friulano, bottarga di gallinella, pane
tostato al lime

"il polipo si è perso nel bosco" cime
di rapa, crema d'aglio bianco e
funghi, terra e muschi

pre dolce

sigaro al brandy, chantilly fondente,
chantilly cioccolato bianco, crema al
latte, zenzero crispy

after dinner cocktail

€ 65,00