# *Menu Degustazione Carne*

"Meat Tasting Menu"

**Benvenuto dello Chef**

*Welcome by the Chef*

**Tartare di Fassona*, cipolla rossa caramellata, nocciole tostate, senape di Dijon**

*Fassona meat tartare, Caramelized red onion, toasted hazelnuts, Dijon mustard*

**Plin di arrosto, ristretto di cottura, scaglie di Comtè 36 mesi**

*Plin pasta stuffed with roast meat, gravy, 36 month old Comtè cheese flakes*

**Guancetta di maiale* CBT brasata al Gattinara, polenta bramata**

*Slow coocked pork cheek braised in Gattinara, polenta*

**NEW YORK NEW YORK**

**Cheese cake ai frutti di bosco glassata al momento**

*Freshly iced berry cheese cake*

**Il Menù Degustazione si intende per l'intero tavolo**

*Tasting Menù is served for the entire table*

**Menù Degustazione € 75,00**

*Tasting Menù € 75,00*

**Abbinamento Vini (un calice per portata) € 40,00**

*Wine Pairing € 40,00*

LA TAVERNA DEL PITTORE

# *Menu Degustazione Pesce*

"Fish Tasting Menu"

**Benvenuto dello Chef**

*Welcome by the Chef*

**Gamberoni* Argentini al vapore, bisque, soffice di patate, crema al gorgonzola dolce**

*Steamed Argentinean prawns, bisque, soft potato, sweet Gorgonzola cream*

**Tortelloni di branzino, burro al tartufo bianco, vellutata di zucca, amaretti**

*Sea bass tortelloni suffed pasta, white truffle butter, pumpkin cream soup, amaretti biscuits*

**Trancio di ombrina* del Mediterraneo arrostita dalla parte della pelle, cime di rapa ripassate AOP**

*Mediterranean sea bass fillet roasted skin-side down, sautéed turnip tops with garlic, olive oil, chilly pepper*

**CHE PECCATO ...**

***Tarte Tatin di mele, gelato fior di latte, cannella***

*Vanilla apple pie, vanilla ice cream, cinnamon*

**Il Menù Degustazione si intende per l'intero tavolo**

*Tasting Menù is served for the entire table*

**Menù Degustazione € 75,00**

*Tasting Menù € 75,00*

**Abbinamento Vini (un calice per portata) € 40,00**

*Wine Pairing € 40,00*

LA TAVERNA DEL PITTORE