

Menu di Pasqua

20/04/2025



Amuse bouche:

pane cristallo con filetto di sarda Ahumada,
maionese al mango

°

Lingotto tiepido di baccalà sous vide con crema di melanzana viola
e crumble alla nocciola trilobata

°

Tartare di fassona piemontese, agretti,
tuorlo fritto e pan brioche al cedro

°

Tortellacci alle patate di montagna e ricotta
con tonno padellato al burro di Normandia

°

Filetto di vitello ripieno al caprino e asparagi,
bardato alla pancetta,
puré al topinambur con riduzione al Nebbiolo

°

Colomba artigianale, gelato al caramello salato
e salsa all'arancia candita

Vini

Giocheremo coi fiori, Pecorino d'Abruzzo Doc 2023, Torre dei Beati

Prugnolo Docg 2022, Rainoldi

Moscato del Piemonte, Doc 2023, Volpi

Caffè Ily

HOTEL***
Sassella
RISTORANTE
JIM

