

CAVOUR

Business Lunch

Antipasti - Starter

Polenta taragna fontina e funghi - Polenta taragna fontina and mushrooms *7.9

Vitello tonnato - Veal with tuna sauce *3.4.6.7.9.10.12

Battuta di Fassona nocciole e roccaverano - Beef of Fassona hazelnuts and roccaverano *8

Primi - First courses

Risotto al ragù di mare - Risotto with seafood ragout *2.4.7.9.12.13

Paccheri ai cinque pomodori e cacio dei poveri - Paccheri with five tomatoes and cheese of the poor *1.7.9

Secondi - Second courses

Tagliata di manzo Piemontese con contorni di stagione - Sliced Piemontese beef with seasonal side dishes *6.9.12

Petto di pollo  cotto in padella con contorno di stagione - Chicken breast with flake cooked in an iron skillet *6.9.12

Snack + 1 Piatto a scelta + Coperto (pane e grissini) + Acqua 16 €

Snack + 1 dish of your choice + Service (bread and breadsticks) + Water

Snack + 2 Piatti a scelta + Coperto (pane e grissini) + Acqua 26 €

Snack + 2 dishes of your choice + Service (bread and breadsticks) + Water

Calice di vino del giorno alla mescita 4 €

Glass of wine of the day by the glass

Dessert

Gelato alla crema e cioccolato fondente - Cream and dark chocolate ice cream *7.8 5 €

Bunet *1.7.8 5 €

Il presente menù è soggetto a variazioni in base alla disponibilità delle materie prime. Sarà nostra premura informarvi delle modifiche in merito.