



GUARINI
TURIN • FOOD

VENDEMMIA A TORINO

martedì 2 novembre 2021

Antipasti

tonnato di moda

marinated tuna fillet with beef carpaccio

Vino Roero Arneis Docg Metodo Classico Brut 2014

come una simmenthal

jellied beef

Vino Roero Arneis Docg 2020

Primo piatto

agnolotti del plin di cotechino

our traditional plin agnolotti with pork sausage

Vino Barbera d'Alba Doc 2018

Secondo piatto

il bollito di bue con le sue salse

boiled beef with its sauces

Vino Barbera d'Alba Superiore La Nanda Doc 2016

Dessert

paste di meliga con zabajone

corn biscuits with "zabajone" alcoholic egg cream

Prezzo: 48€ pro capite, coperto, acqua, vini, IVA inclusi

*I vini sono forniti dall'azienda agricola
Lorenzo Negro di Monteu Roero frazione Sant'Anna*

*Le carni sono fornite dalla macelleria salumeria
Silvio Brarda di Cavour*

Saranno presenti alla serata sia Lorenzo Negro che Luca Gandione titolare della macelleria Sivio Brarda