

IL TEATRO

• RISTORANTE •

MENÙ DEGUSTAZIONE



VITELLO TONNATO ALL'ANTICA, SALSA
CLASSICA

oppure

CARCIOFO COTTO A BASSA TEMPERATURA,
RIPIENO DI RICOTTA E NOCCIOLE



RISOTTO AL TALEGGIO E SPUMA DI MELE
RENETTE

oppure

I "PLIN" AI TRE ARROSTI NELLA LORO
SALSA



ROTOLO DI SALMONE E VERZA SU SALSA
DI ZAFFERANO

oppure

POLPETTINE DI CECI E COMPOSTA DI
CIPOLLE DI TROPEA

IL TEATRO

• RISTORANTE •

ANTIPASTI



VITELLO TONNATO ALL'ANTICA,
SALSA CLASSICA

CARCIOFO COTTO A BASSA
TEMPERATURA, RIPIENO DI RICOTTA
E NOCCIOLE

FILETTO DI DENTICE SCOTTATO
SU CREMA DI CAVOLFIORE E
CAFFÉ

TARTARE DI CERVO E MELA
VERDE

IL TEATRO

• RISTORANTE •

PRIMI



RISOTTO AL TALEGGIO E SPUMA
DI MELE RENETTE

PACCHERI DI GRAGNANO,
BROCCOLI, ACCIUGHE E
PEPERONCINO

GNOCCHI DI RICOTTA SU CREMA
DI POMODORI SECCHI, SCAGLIE
DI MANDORLE

I "PLIN" AI TRE ARROSTI NELLA
LORO SALSA

IL TEATRO

• RISTORANTE •

SECONDI



TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE,
CONTORNO DI PATATE COTTE NELLA
CENERE

ROTOLO DI SALMONE E VERZA SU
SALSA DI ZAFFERANO

CHIOCCIOLA METODO CHERASCO IN
UMIDO, POLENTINA

POLPETTINE DI CECI E COMPOSTA
DI CIPOLLE DI TROPEA

IL TEATRO

• RISTORANTE •

DOLCI



TORTA DI NOCCIOLE DI LANGA,
CREMINO AL MARSALA

PANNACOTTA AL CARMELLO
SALATO E ARACHIDI

SOFFICE DI CIOCCOLATO BIANCO
E COULIS AI FRUTTI DI BOSCO

CREME BRULÉ AL MARRON GLACÉ