

Le cene in Cantinetta

a
Eataly Pinerolo

GIOVEDÌ 24 MARZO
ORE 20

IL MARE

L'AMUSE BOUCHE
DELLO CHEF

IL GRAN CRUDO | 30
TONNO, RICCIOLA,
GAMBERO VIOLA, OSTRICA

LA CAPASANTA | 14
CAPASANTA
E CULATELLO DI ZIBELLO

IL PESCATO DEL
GIORNO | 22
BRANZINO PESCATO AL SALE
E PATATE NOVELLE AL FORNO

LA MOUSSE AI FRUTTI
ROSSI | 7
CON CRUMBLE DI MANDORLA
E GLASSA AL PASSION FRUIT

MENU COMPLETO
EURO 58

GIOVEDÌ 7 APRILE
ORE 20

LA LIGURIA

L'AMUSE BOUCHE
DELLO CHEF
BRANDACUJUN

LE VERDURE ALLA
LIGURE | 12
ZUCCHINA, CIPOLLA,
PEPERONE RIPIENI

I RAVIOLI DI
BORRAGGINE | 15
CON POMODORO MARMANDE
DI DIANO MARINA
E BASILICO DI PRÀ

IL CONIGLIO | 16

OPPURE

IL ROMBO | 16

PANE DEL PESCATORE | 7
CON GELATO ALLA CREMA
AL PROFUMO DI
AGRUMI "SAN PÈ"

MENU COMPLETO
EURO 38

GIOVEDÌ 21 APRILE
ORE 20

LA SICILIA

L'AMUSE BOUCHE
DELLO CHEF
ARANCINO
AI CALAMARETTI

LA CAPONATA | 10
CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO
PICCANTE DI MODICA

LE SARDE A
BECCAFICO | 12

IL COUS COUS
TRAPANESE | 25

IL SEMIFREDDO AL
PISTACCHIO DI BRONTE | 7
CON IL SUO CRUMBLE
E SALSA AI FRUTTI ROSSI

MENU COMPLETO
EURO 48

TRE NUOVI MENU,
PENSATI DALLO CHEF
E SERVITI IN
CANTINETTA.
IN UN'ATMOSFERA
RACCOLTA E
ROMANTICA, CON
MUSICA DI
SOTTOFONDO.

EVENTO SOLO
SU PRENOTAZIONE.
I POSTI SONO LIMITATI

PRENOTA ORA
IL TUO TAVOLO
CHIAMACI
AL NUMERO
0121 042601

Il menu include: caffè di Huehuetenango servito al tavolo accompagnato da pasticceria secca, digestivo e acqua Lurisia Bolle e Stille. Vini e bibite esclusi

