

ANTIPASTI

Fassone marinato, cacao e lamponi  
Tuorlo d'uovo "le Camille", robiola, agretti e lime  
Tonno rosso, sedano e pomodoro confit

PRIMI

Risotto Carnaroli "Terre Alte Villarboit", barbabietola, gorgonzola e olive taggiasche  
Bottoni al mascarpone, limone, piselli e capperi  
Spaghettoni di Gragnano, burro acido, sgombro marinato e grissini

SECONDI

Filetto di Fassona al pepe verde e cavoletti di Bruxelles  
Scampo, asparago e gin  
Anatra, spinaci, miele e cipolla rossa di Tropea

DESSERT

Tiramisù in viaggio secondo De Gustibus  
Namelaka allo yogurt, mandorle, cannella e mango  
Non è un Bunet

PERCORSI DEGUSTAZIONE

Ristorante De Gustibus consiglia che i tavoli con più di 6 commensali prediligano il percorso di degustazione in quanto viene maggiormente garantita la limitazione dei tempi di attesa e la fluidità del servizio. Nel caso in cui si preferisse ordinare alla carta, informiamo che i tempi di degustazione potrebbero subire delle dilatazioni. Inoltre, il percorso di degustazione, è da intendere per tutto il tavolo.

IERI E OGGI

Percorso di degustazione di 4 portate a mano libera  
vini esclusi 45€  
vini inclusi 65€

DOMANI

Percorso di degustazione di 6 portate a mano libera  
vini esclusi 60€  
vini inclusi 80€

**Ristorante De Gustibus Chieri**

Via Martiri della Libertà 9 - 10023 Chieri TO