

*Chef Enrico Crippa
& Alessandro Martellini*

20 giugno 2026

ANTIPASTO PIEMONTESE

Fiori di zuccina farciti con Seirass
e salsa fresca di pomodoro

Insalata russa

"Bon aptit"

Peperoni e tonno

Carpione Piemontese

Bresaola di Fassona,
carciofi in conserva

Carne cruda di Fassona

"Tonno" di coniglio

Acciughe al verde

Mondeghili

Enrico Crippa

RISO ROOIBOS E CHINA

Enrico Crippa

PICCIONE

servito rosa con crema di ceci neri
e salicornia

Alessandro Martellini

OXIDATION PAINTINGS

Andy Warhol

Enrico Crippa

TORTA DEI 60 ANNI

Alessandro Martellini

*Tyrol*60 

SUINSON



MICHELIN

PIAZZA DUOMO

ALBA, ITALY



MICHELIN



CERETTO



Kellerei
Cantina Terlan

Champagne Delamotte Brut

*Vorberg Pinot Bianco
Riserva Cantina di Terlan*

*Barolo DOCG 2021
Ceretto*

190 euro, bevande incluse