

*Chef Enrico Crippa  
& Alessandro Martellini*

20. Juni 2026

**PIEMONTESSISCHE VORSPEISE**

Gefüllte Zucchini Blüten  
mit Seirass und frischer  
Tomatensauce

Russischer Salat "Bon Appétit"

Paprika mit Thunfisch

Piemonteser Carpione –  
mariniertes Gemüse und Fisch

Bresaola vom Fassona-Rind  
mit eingelegten Artischocken

Fassona-Rind-Tatar

Mariniertes Kaninchen

Sardellen in grüner Sauce

Mondeghili

*Enrico Crippa*

**REIS MIT ROOIBOS  
UND CHINOTTO**

*Enrico Crippa*

**TAUBE**

rosa serviert mit schwarzer  
Kichererbsencreme und Queller

*Alessandro Martellini*

**OXIDATION PAINTINGS**

Andy Warhol

*Enrico Crippa*

**60. GEBURTSTAGSTORTE**

*Alessandro Martellini*

*Tyrol* 60 

# SUINSON



## PIAZZA DUOMO

ALBA, ITALY



## CERETTO



*Champagne Delamotte Brut*

*Vorberg Pinot Bianco  
Riserva Cantina di Terlan*

*Barolo DOCG 2021  
Ceretto*

190 euro, Getränke inklusive