

KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE
FINE ART LOCATION & RESTAURANT

MENU DEL TERRITORIO

TRA CULTURA E TRADIZIONE

MENÙ DEL TERRITORIO PROPOSTO DALLO CHEF

MENU QUATTRO PORTATE

Palloncino ... d'la duja



Tortello ripieno di cotechino artigianale del territorio,
crema di patata al Piemontino, bagnetto verde e jus de viande



Guancia di Frisona, crema di sedano rapa,
carota viola, crostone di polenta e pere abate in chutney



Pera al vino rosso
con cuore di cacao e nocciola gentile del Piemonte
e gelato alla crema

CINQUANTA
coperto incluso

VINI SUGGERITI IN ABBINAMENTO

Bacca Rossa

VALLE RONCATI

Nebbiolo Rosato COLLINE NOVARESI DOC
2022 100% Nebbiolo

A.A. ROVELLOTTI

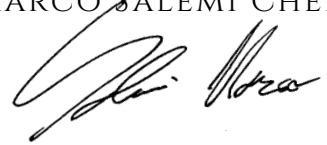
Ghemme CHIOSO DEI POMI DOCG
2022 100% Nebbiolo

A.A. ROVELLOTTI

Vespolina DOC delle Colline Novaresi
2022 100% Vespolina

” Mangiare è incorporare un territorio.

MARCO SALEMI CHEF

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Marco Salemi', written in a fluid, cursive style.