



## RELAIS VILLA MATILDE

★★★★ DE LUXE

ROMANO CANAVESE TORINO

*Gentile Ospite,*

*Il Relais Villa Matilde è lieto di accoglierLa al Ristorante Le Scuderie*

*e La ringrazia per averci accordato la Sua preferenza.*

*L'ambiente in cui è ubicato il Ristorante conserva ancora*

*alcuni elementi originali delle antiche scuderie della villa settecentesca:*

*il pavimento in cotto, adeguatamente restaurato, ha ancora le stesse caratteristiche;*

*i box che ospitavano i cavalli sono ora intermezzi d'arredo che creano piccole isole riservate*

*e le griglie in ferro che contornano le pareti sono le stesse dalle quali una volta*

*i cavalli potevano cogliere il fieno a loro destinato.*

*Protagonista de Le Scuderie è la cucina proposta dallo chef **Mauro Vicini**,*

*che interpreta con talento le ricette della tradizione piemontese*

*con particolare attenzione per la scelta delle materie prime locali,*

*sempre di stagione e di alta qualità, e per una cucina sana e leggera.*

*La Grande Carte è, inoltre, accompagnata da menu degustazione*

*che privilegia i piatti tipici del Canavese.*

*Nella viva speranza di poterVi deliziare il palato,*

*Vi auguriamo un buon appetito.*

*La Direzione*



RELAIS VILLA MATILDE

★★★★ DE LUXE

ROMANO CANAVESE TORINO

*Gli Antipasti – The Appetizer*

*Girello di vitello con salsa tonnata tradizionale*

*Girello veal with tune sauce*

€ 10,00

*Insalata di farro con verdure croccanti e olio di basilico*

*Spelt salad with vegetables and basil sauce*

€ 9,00

*Millefoglie di Storione e verdure alla griglia*

*Sturgion's mille-feuille with grilled vegetables*

€ 14,00



RELAIS VILLA MATILDE

★★★★ DE LUXE

ROMANO CANAVESE TORINO

*I Primi Piatti—First Courses*

*Agnolotti del Plin con ragù bianco alla Piemontese*

*Piedmont Ravioli pasta with white ragout*

€ 15,00

*Gnocchi di patate al pesto di rucola e mandorle*

*Gnocchi with rocket salad and almonds*

€ 14,00

*Tagliolini con intingolo di verdure e concassè di pomodoro fresco*

*Tagliolini pasta with mixed vegetables sauce and fresh tomatoes*

€ 14,00



RELAIS VILLA MATILDE

★★★★ DE LUXE

ROMANO CANAVESE TORINO

*I Secondi Piatti – Second Courses*

*Filetto di Fassone in crosta di grissini*

*Typical Fassone veal fillet with breadsticks*

€ 22,00

*Roast beef alle erbe aromatiche di Villa Matilde  
con patate “ratte” al timo*

*Roast beef with Villa Matilde’s aromatic herbs and potatoes*

€ 18,00

*Filetto di Branzino con asparagi e salsa al Barbera*

*Bass fillet with asparagus and Barbera wine sauce*

€ 20,00



RELAIS VILLA MATILDE

★★★★ DE LUXE

ROMANO CANAVESE TORINO

*I Dolci – Desserts*

*Panna cotta al forno*

*Cream pudding*

€ 9,00

*Zuppa Inglese in coppa al profumo di Alchermes*

*Trifle with Alchermes flavour*

€ 9,00

*Frutti di bosco / fragole*

*Wild berries / strawberries*

€ 9,00