

Gentile Ospite,

Sina Villa Matilde è lieta di accogliervi 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 Ivan che interpreta con talento le ricette della tradizione piemontese con particolare attenzione alla scelta delle materie prime locali, sempre di stagione e di alta qualità in parte provenienti dall'orto biologico di Villa Matilde, per una cucina sana e leggera.

Nella viva speranza di poterVi deliziare il palato,
Vi auguriamo un buon appetito.

La Direzione

Dear Guest,

*Sina Villa Matilde is pleased to welcome you at the Restaurant Le Scuderie and
Thank you for your preference.*

The environment in which the restaurant is located still retains some original elements of the ancient stables of the 18th century villa: the terracotta floor, properly restored, still has the same characteristics; the stalls that housed the horses are now furniture interludes that create small private islands and the iron grilles that surround the walls are the same from which once the horses could pick the hay.

Protagonist of Le Scuderie is the cuisine proposed by Chef Ivan that interprets with talent the recipes of the Piedmontese tradition with particular attention to the choice of local raw materials, always in season and high quality partly from the organic garden of Villa Matilde, for a healthy and light cuisine.

*In the hope of delighting your palate,
We wish you "Buon Appetito".*

La Direzione

MENÙ TRADIZIONALE PIEMONTESE CONSISTENTE IN 4 PORTATE A CURA DELLO CHEF

TRADITIONAL PIEDMONTESE MENU CONSISTING OF 4 COURSES BY THE CHEF

(antipasto, primo, secondo e dolce - bevande escluse)

(appetizer, first course, main course and dessert - drinks not included)

€ 55,00

MENÙ VEGETARIANO CONSISTENTE IN 4 PORTATE A CURA DELLO CHEF

VEGETARIAN MENU CONSISTING OF 4 COURSES BY THE CHEF

(antipasto, primo, secondo e dolce - bevande escluse)

(appetizer, first course, main course and dessert - drinks not included)

€ 42,00

Antipasti | Starters

Vitello tonnato dell'antica tradizione piemontese e cialda di riso venere soffiato

Vitello tonnato from the ancient Piedmontese tradition and puffed rice wafer

€ 12,00

Tortino di zucchine e ricotta fresca con fondente di Formaggio Grana Padano

Zucchini and fresh ricotta pie with Grana Padano cheese fondant

€ 12,00

Finissima di vitello all'albese, crema al Bleu d'Aoste e polvere di nocciole

Fine veal from Alba, cream Bleu d'Aoste and hazelnut powder

€ 12,00

Cipolla ripiena alla Canavesana

Stuffed onion in Canavesana style

€ 12,00

Tentacolo di polpo(*) alla brace, barbabietola in infusione di menta e lemongrass, soffice di patate e acetosella

Octopus() tentacle grilled, beetroot infusion of mint and lemongrass, soft potatoes and sorrel*

€ 12,00

Primi Piatti | First Courses

Risotto Asparagi(*), Porcini(*) e crudo croccante

Risotto Asparagus(), Porcini(*) mushrooms and crispy raw*

€ 16,00

Agnolotti del Plin(*) ripieni di carne e fondo di vitello

Agnolotti del Plin() stuffed with meat and veal bottom*

€ 14,00

Spaghettoni trafilati al bronzo, pomodoro fresco, crema di cozze() al profumo di Eucalipto**

*Spaghetti drawn bronze, fresh tomato, cream of mussels (**) with the scent of Eucalyptus*

€ 16,00

Gnocchi() con crema di zafferano e Parmigiano, sfilacci di vitello e Ginepro**

*Gnocchi(**) with saffron cream and Parmesan cheese, veal fraying and Juniper*

€ 14,00

Tagliolini(*) al burro e tartufo nero

Tagliolini() with butter and black truffle*

€ 16,00

Secondi Piatti | Main Courses

Guancia di Manzo(*) brasata, morbida di patate e scalogno confit <i>Braised beef cheek(*), soft potatoes and scallions confit</i>	€ 18,00
La tagliata di Garronese, spinacino e lamelle di porcini al profumo di rosmarino <i>The cut of Garronese, spinach and strips of porcini mushrooms with the scent of rosemary</i>	€ 18,00
Rana pescatrice(*) quasi alla Mugnaia... Burro, limone, capperi e lenticchie <i>Monkfish(*) almost to the miller... Butter, lemon, capers and lentils</i>	€ 18,00
Arrosto di scarola, latte al rosmarino e albicocca disidratata <i>Escarole roast, rosemary milk and apricot dried</i>	€ 18,00
Filettino di maiale in crosta di grissini e camomilla con patate al burro di montagna ed erbe fini <i>Pork fillet in breadstick and chamomile crust with potatoes with mountain butter and fine herbs</i>	€ 14,00

Dolci | Desserts

Lingotto(**) al cioccolato fondente e lamponi <i>Dark chocolate and raspberries bar(**)</i>	€ 8,00
Bavarese(**) al frutto della passione <i>Bavarian(*) with passion fruit</i>	€ 8,00
Tiramisù <i>Tiramisù</i>	€ 8,00
Pannacotta alle rose e cardamomo <i>Pannacotta with roses and cardamom</i>	€ 8,00
Semifreddo(**) all'amaretto e cialde alle mandorle <i>Amaretto parfait(**) and almond waffles</i>	€ 8,00

Legenda

*Prodotto surgelato all'origine | *Product originally frozen

**Prodotto lavorato e surgelato dalla nostra cucina | **Product cooked and frozen in our kitchen