

## MENÙ TRADIZIONALE PIEMONTESE CONSISTENTE IN 4 PORTATE A CURA DELLO CHEF

TRADITIONAL PIEDMONTSE 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)

€ 59,00

## 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)

€ 49,00

## Antipasti | Starters

### Vitello tonnato girello di vitello cotto in pentola, spuma di tonno e maionese con croccante di sedano ghiacciato

Veal tonnato girello veal cooked in a pot, tuna mousse and mayonnaise with crispy celery ice

€ 13,00

### Cipolla ripiena alla canavesana con salsiccia, amaretti e fondente di toma Piemontese

Onion stuffed with canavesana sausage, macaroons and fondant of toma Piemontese

€ 11,00

### Carpaccio di manzo, polvere di lattuga e frutto della passione

Beef carpaccio, lettuce powder and passion fruit

€ 13,00

### Tortino di zucchine e menta con crema al parmigiano

Zucchini and mint pie with parmesan cream

€ 11,00

### Gazpacho e cuore di baccalà in tempura

Gazpacho and cod heart in tempura

€ 13,00

## Primi Piatti | First Courses

### Raviolo alla piemontese con burro, salvia e nocciole

Piedmontese ravioli with sage butter and hazelnuts

€ 15,00

### Cannellone ripieno di ricotta e melanzane, acqua di pomodoro e battuto di scampi al profumo di maggiorana

Cannellone filled with ricotta and eggplant, tomato water and beaten disks with the scent of marjoram

€ 16,00

### Chicce di patate alle vongole, pomodoro datterino confit e basilico in foglie

Potato beans with clams, tomato and basil leaves

€ 16,00

### Risotto al parmigiano, menta ed eucalipto

Parmesan, mint and eucalyptus risotto

€ 15,00

### Tagliolini(\*) al burro e tartufo nero estivo

Tagliolini(\*) with butter and summer black truffle

€ 16,00

## Secondi Piatti | Main Courses

### Roast beef, insalata fresca estiva e verdure in carpione

Roast beef, fresh summer salad and vegetables in carpione

€ 18,00

### Milanese di sedano rapa e scarola arrosto

Milanese celeriac and escarole roast

€ 18,00

### Polpo zenzero e lemongrass

Octopus, ginger and lemongrass

€ 20,00

### Filetto di manzo indivia e lamelle di tartufo

Beef fillet with indivia salad and slices of truffle

€ 20,00

### Branzino cotto dolcemente in infusione di cipolla rossa e spinaci saltati

Sea bass gently cooked in infusion of red onion and sautéed spinach

€ 20,00

## Dolci | Desserts

### Cannolo alle mandorle e amaretto

Cannolo with almonds and amaretto

€ 9,00

### Il funghetto della villa .. semifreddo al lampone e sfere al profumo di rose

The the mushroom of the villa ..semifreddo with raspberry and spheres with the scent of roses

€ 9,00

### Panama... nocciola e pistacchio

Panama... hazelnut and pistachio

€ 9,00

### Mille e una sfoglia, croccante e crema pasticcera

Millefoglie, crunchy and custard

€ 9,00

### Tiramisu

Tiramisu

€ 8,00

## Legenda

\*Prodotto surgelato all'origine | \*Product originally frozen