



SINA VILLA MATILDE
ROMANO CANAVESE
TORINO

Gentile Ospite,

Il Sina 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 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

SINA HOTELS
Viale Marconi 29, 10090 Romano Canavese (TO), Italy
T +39 0125 639290 F +39 0125 712659
sinavillamatilde@sinahotels.com

TORINO MILANO VENEZIA PARMA FIRENZE VIAREGGIO PERUGIA ROMA CAPRI
www.sinahotels.com



SINA VILLA MATILDE
ROMANO CANAVESE
TORINO

Menù tradizionale piemontese consistente in 4 portate a cura dello Chef

(antipasto, primo, secondo e dolce)

€ 55,00 per persona bevande escluse

Traditional Piedmontese menu consisting of 4 courses by the Chef

(appetizer, first course, main course and dessert)

€ 55,00 per person drinks not included



Menù vegetariano consistente in 4 portate a cura dello Chef

(antipasto, primo, secondo e dolce)

€ 42,00 per persona bevande escluse

Vegetarian menu consisting of 4 courses by the Chef

(appetizer, first course, main course and dessert)

€ 42,00 per person drinks not included

SINA HOTELS
Viale Marconi 29, 10090 Romano Canavese (TO), Italy
T +39 0125 639290 F +39 0125 712659
sinavillamatilde@sinahotels.com

TORINO MILANO VENEZIA PARMA FIRENZE VIAREGGIO PERUGIA ROMA CAPRI
www.sinahotels.com



SINA VILLA MATILDE
ROMANO CANAVESE
TORINO

Antipasti – Starters

Pluma di maialino iberico arrostita, formaggio di capra,
riduzione alla birra rossa e nocciole*
*The pluma of roast Iberian suckling pig, goat cheese,
red beer reduction and hazelnuts*

€ 12,00

Sformatino di erbe del nostro orto e fondente al parmigiano
Fan of herbs from our garden with melted parmesan cheese fondue

€ 10,00

Polpo, zucchine e patate di montagna*
Octopus, zucchini and mountain potatoes

€ 12,00

Battuta di carne cruda al coltello, pesche e porcini*
Chopped raw meat, porcini mushrooms and peaches

€ 12,00

Vitello tonnato della antica tradizione piemontese e cialda di riso venere soffiato
Vitello tonnato from the ancient Piedmontese tradition and puffed rice wafer

€ 12,00



SINA VILLA MATILDE
ROMANO CANAVESE
TORINO

Primi Piatti – First Courses

Tagliolini burro e tartufo nero*
Butter noodles and black truffle

€ 15,00

Gnocchi, rapa rossa, fonduta al Castelrosso e pistacchi**
Gnocchi, red turnip, Castelrosso cheese fondue and pistachios

€ 14,00

Risotto pomodoro, basilico e burrata
Risotto with tomato, basil and burrata

€ 14,00

Paccheri con ragout di coniglio, zafferano e maggiorana fresca*
Paccheri with rabbit ragout saffron and fresh marjoram

€ 14,00

Agnolotti del plin della tradizione piemontese**
Agnolotti del plin of the Piedmontese tradition

€ 14,00



SINA VILLA MATILDE
ROMANO CANAVESE
TORINO

Secondi Piatti – Main Courses

Baccalà mantecato all'olio extra vergine, polenta di mais e nero di seppia*
Salted cod with extra virgin olive oil rice polenta and cuttlefish ink

€ 18,00

Zuppetta di pesce alla Mediterranea*
*Fresh fish soup mediterrean style**

€ 18,00

Tagliata di vitello ai funghi porcini estivi
Sliced sirloin steak of beef with fresh mushrooms

€ 18,00

Filetto di maialino in crosta di grissini e camomilla, patate arrosto al rosmarino
Pork fillet in grissini and camomile crust, roast rosemary potatoes

€ 18,00

Radicchio, verza, scamorza e miele
Radicchio, cabbage, scamorza cheese and honey

€ 14,00



SINA VILLA MATILDE
ROMANO CANAVESE
TORINO

Dolci - Desserts

Bonet
Bonet
€ 7,00

Panna cotta agli agrumi
Citrus fruit cob
€ 7,00

Tiramisù
Tiramisù
€7,00

Semifreddo ai lamponi
Semifreddo with raspberries
€ 7,00

LEGENDA

*Prodotto surgelato all'origine – Product originally frozen

**Prodotto lavorato e surgelato dalla nostra cucina

**Product cooked and frozen in our kitchen

SINA HOTELS
Viale Marconi 29, 10090 Romano Canavese (TO), Italy
T +39 0125 639290 F +39 0125 712659
sinavillamatilde@sinahotels.com

TORINO MILANO VENEZIA PARMA FIRENZE VIAREGGIO PERUGIA ROMA CAPRI
www.sinahotels.com