



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 con la sua brigata: Leonardo, Cinzia e Signora Lina,

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

FIRENZE ROMA VENEZIA PERUGIA ROMANO CANAVESE - TORINO
MILANO PARMA VIAREGGIO CORTINA D'AMPEZZO MIRAMBEAU - BORDEAUX
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

€ 9,00

Sformatino di erbe del nostro orto, olio alla menta e coste salate
Flan of herbs from our garden, mint oil and salted coasts

€ 8,00

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

€ 9,00

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

€ 9,00

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

€ 9,00

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

FIRENZE ROMA VENEZIA PERUGIA ROMANO CANAVESE - TORINO
MILANO PARMA VIAREGGIO CORTINA D'AMPEZZO MIRAMBEAU - BORDEAUX
www.sinahotels.com



SINA VILLA MATILDE
ROMANO CANAVESE
TORINO

Primi Piatti – First Courses

Tagliolini burro e tartufo nero
Butter noodles and black truffle

€ 12,00

Gnocchi, rapa rossa, foonduta al Castelrosso e pistacchi
Gnocchi, red turnip, Castelrosso foonduta and pistachios

€ 12,00

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

€ 12,00

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

€ 12,00

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

€ 10,00

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



SINAVILLA MATILDE
ROMANO CANAVESE
TORINO

Secondi Piatti – Main Courses

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

€ 18,00

Branzino al vapore, scalogno confit e spinacio all'olio extra vergine
Steamed sea bass, confit shallot and extra virgin olive oil spinach

€ 14,00

Guancia di vitello, yogurt bianco, pepe nero e verdure di stagione
Veal cheek, plain yogurt, black pepper and seasonal vegetables

€ 14,00

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

€ 12,00

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

€ 10,00

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

FIRENZE ROMA VENEZIA PERUGIA ROMANO CANAVESE - TORINO
MILANO PARMA VIAREGGIO CORTINA D'AMPEZZO MIRAMBEAU - BORDEAUX
www.sinahotels.com



SINAVILLA MATILDE
ROMANO CANAVESE
TORINO

Dolci - Desserts

La nocciola nelle sue consistenze
Hazelnut in its consistencies

€ 7,00

Cioccolato, mascarpone e caffè
Chocolate, mascarpone and coffee

€ 6,00

Sfera esotica
Exotic sphere

€ 6,00

Limone, biscotto e meringa
Lemon, biscuit and meringue

€ 6,00

Vaniglia e amarena
Vanilla and black cherry

€ 6,00

LEGENDA:

**** prodotto surgelato all' origine – Product originally frozen***

***** prodotto lavorato e surgelato dalla nostra cucina***

*****Product cooked and frozen in our kirchen***

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