



SINA VILLA MATILDE
ROMANO CANAVESE
TORINO

ANTIPASTI | STARTERS

Salmono Marinato con Aneto, Pepe Rosa e Julienne di Finocchi alla Senape

Dill-marinated salmon, pink pepper, mustard julienne fennels – €15,00

Tentacolo di Polpo Scottato con Morbida di Patate al Wasabi e Lime

Seared octopus tentacles with soft wasabi and lime potatoes – €15,00

Tartare di manzo con Crema di Gorgonzola e Noci Tostate

Beef tartare with Gorgonzola cream and roasted walnuts – €15,00

Tagliere del Mombarone (Salumi di selvaggina e tome locali accompagnati con pan brioches)

Mombarone cutting board (local game and tome cured meats accompanied by pan brioches) –
€15,00

Carpaccio di Barbabietola al Campari, Rucola e Gelato al Parmigiano

Campari beetroot carpaccio, rocket salad, and Parmesan ice cream – €15,00

Vitello Tonnato al Punto Rosa

Pink-spotted tuna veal – €15,00



SINA VILLA MATILDE
ROMANO CANAVESE
TORINO

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Risotto Cacio e Pepe con Battuta di Gamberi di Mazzara

Cacio cheese and pepper risotto with Mazzara shrimp battuta – €20,00

Tonnarelli con Capesante, Pomodorini semi dry, Guanciale e Melanzane

Tonnarelli with scallops, semi-dry tomatoes, guanciale, and eggplant – €22,00

Ravioli ripieni di Ricotta, Limone, Crema di Piselli e Stracciatella fresca

Ravioli stuffed with ricotta, lemon, peas cream, and fresh stracciatella – €26,00

Tagliatelle di pasta fresca all'uovo con Julienne di verdure e fondente allo zafferano

Fresh egg pasta tagliatelle with vegetable julienne and saffron fondant – €22,00

Plin al Sugo d'Arrosto con Cevrin e Nocciole Piemontesi

Plin with roast sauce, Cevrin cheese, and Piedmontese hazelnuts – €22,00



SINA VILLA MATILDE
ROMANO CANAVESE
TORINO

SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

Branzino alla plancia al profumo di agrumi con Spinacino Fresco

Citrus-scented plank sea bass with fresh spinach – €27,00

Turbante di Trota con Fonduta di Scamorza e Giardinetto di Verdure

Trout turban with Scamorza cheese fondue and vegetable garden – €27,00

Tagliata di Scottona Piemontese con Patate Novelle al Rosmarino

Cut of Scottona Piemontese with new rosemary potatoes – €27,00

Costolette di Agnello con Grissini, Camomilla e Purè di Pastinaca

Lamb chops with breadsticks, chamomile, and parsnip puree – €27,00

Brasato con Crostino di Polenta

Braised meat with polenta toast – €25,00

DALLA GRIGLIA | FROM THE GRILL

Hamburger di Manzo, Pecorino, Guanciale e Cipolline Canavesane

Beef, Pecorino, guanciale, and Canavesane onion burgers – €18,00

Burger Vegetariano con Sedano Rapa Croccante, Stracciatella e Salsa Teriyaki

Vegetarian burger with crispy celery, stracciatella, and teriyaki sauce – €18,00

Burger di Polpo con Rucola, Salsa Aioli e Olive Taggiasche

Octopus burger with rocket, aioli sauce, and Taggiasca olives – €20,00



SINA VILLA MATILDE
ROMANO CANAVESE
TORINO

INSALATE | SALADS

Ceasar Salad con Insalata Verde, Pollo Grigliato, Noci, Crostini di Pane, Scaglie di Grana e salsa ceasar

Ceasar salad with green salad, grilled chicken, walnuts, bread croutons, Grana flakes, and Ceasar sauce – €14,00

Insalatina di radicchio, aceto balsamico, lamponi freschi e leggera crema al gorgonzola

Radicchio salad, balsamic vinegar, fresh raspberries, and light Gorgonzola cream – €14,00

Insalata piemontese con cubetti di girello cotto al punto rosa, crostini di pane, scaglie di grana, fiori di capperi, nocciole piemontesi e salsa tonnata

Piedmontese salad with cubes of pink-pointed cooked round, bread croutons, Grana flakes, caper flowers, Piedmontese hazelnuts, and tonnata sauce – €14,00

DOLCI | DESSERTS

Bonet tipico – Typical Bonet – €7,00

Tiramisù – €7,00

Semifreddo al Miele con Uvetta e Pinoli – Honey parfait with raisins and pine nuts – €7,00

Tortino al Fondente con Cuore di Amarene e Gelato alla Crema – Fondente cake with heart of black cherries and cream ice cream – €7,00