SINA VILLA MATILDE
ROMANO CANAVESE
TORINO

Gentile Ospite,

Sina Villa Matilde è lieta 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 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 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

SINA VILLA MATILDE
ROMANO CANAVESE
TORINO

ANTIPASTI | STARTERS

Vitello tonnato della tradizione
Traditional tuna veal
3-4-9
€ 15,00

Sformato alle verdure in base alla stagionalità accompagnato da un fondente al Parmigiano
Vegetable pie with Parmesan fondant
3-7-9
€ 15,00

Uovo perfetto su nido di agretti
"Perfect egg" on nest of agretti
3
€ 15,00

Carpaccio di Salmone marnato alla barbabietola, Julienne di finocchi e gel agli agrumi
Salmon carpaccio marinated with beets, fennels Julienne and citrus gel
4
€ 18,00

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

Paccheri con pomodorini confit, burrata fresca e pesto di basilico
Paccheri pasta with basil pesto, confit tomatoes and fresh burrata
1-7-8
€ 20,00

Chicche al bleu d'Aosta e coulis lamponi
Gnocchi with bleu d'Aosta cheese and raspberries coulis
1-3-7
€ 22,00

Risotto con gamberi, olive taggiasche e crema di papaya
Risotto with shrimps, taggiasca olives and papaya cream
2-7
€ 26,00

SINA VILLA MATILDE
ROMANO CANAVESE
TORINO

SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

Tagliata di sotto filetto grigliato con patate al forno
"Tagliata" of grilled sirloin with baked potatoes
€ 25,00

Petto di faraona lardellata in agrodolce su letto di spinacino fresco
Larded guinea fowl breast in sweet and sour on fresh spinach bed
7
€ 27,00

Filetto di Branzino al forno "alla Mediterranea"
Baked Sea Bass "alla mediterranea"
4-7
€ 27,00

DOLCI | DESSERTS

Tiramisù della tradizione
Traditional Tiramisù
1-3-7
€ 7,00

Tortino al fondente con cuore morbido al cioccolato bianco
White chocolate fondant cake with soft heart
1-3-7
€ 7,00

Millefoglie alla Canavesana
Canavese Millefeuille
1-3-7
€ 7,00

SINA VILLA MATILDE
ROMANO CANAVESE
TORINO

MENU DELLA TRADIZIONE | TRADITIONAL MENU

Tris antipasti tipici: insalata russa, tomino con cipolle caramellate,
crostino di pane con burro salato e acciughe al verde
Tris of typical appetizers: russian salad, tomino cheese with caramelized onions,
bread crostino with salted butter and green anchovies
1-3-4-7-12
€ 15,00

Agnolotti del "plin" al sugo d'arrosto
Agnolotti del "plin" with roasted beef sauce
1-3-7-9
€ 22,00

Brasato con morbida di patate e scalogno all'aceto balsamico
Braised veal meat with soft potatoes and balsamic vinegar shallot
7-9-12
€ 25,00

Bunet
1-3-7-8
€ 7,00

MENU VEGETARIANO | *VEGETARIAN MENU*

Insalatina: radicchio, noci, lamponi, scaglie di Grana Padano e aceto balsamico
Little salad: red radish, walnuts, raspberries, Grana Padano flakes and balsamic vinegar
7-8-12
€ 10,00

Lasagnetta di verdure in base alla stagionalità
Lasagna with seasonal vegetables
1-3-7-9
€ 15,00

Milanese di sedano rapa cotta nel burro d'alpeggio
"Milanese" of celeriac in alpine butter
1-3-7
€ 15,00

Zuppetta di fragole e zenzero con marmellata di arancia amare e basilico micron
Strawberries & Ginger soup with bitter orange marmalade and micron basil
€ 7,00

SINA VILLA MATILDE
ROMANO CANAVESE
TORINO

	List of allergenic ingredients as per Annex II of Regulation (EU) No. 1169/2011 – "Substances or Products Causing Allergies or Intolerances"		
1	Cereals containing gluten and derived products (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)	8	Nuts and their products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts)
2	Crustaceans and products thereof	9	Celery and products thereof
3	Eggs and products thereof	10	Mustard and Mustard-Based Products
4	Fish and products thereof	11	Sesame Seeds and Sesame-Based Products
5	Peanuts and peanut-based products	12	Sulphites in concentrations above 10 mg/kg
6	Soy and Soy-Based Products	13	Lupins and Lupin-Based Products
7	Milk and Milk-Based Products	14	Mollusks and Mollusk-Based Products

	Elenco degli ingredienti allergenici presenti nell'allegato del Reg. UE n° 1169/2001-''Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze''		
1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro)	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiu, di pecan, del Brasile. pistacchi, noci macadamia)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi