

## **Menù della Tradizione - *Traditional Menu***

Vitello tonnato  
*Cold, sliced veal with tuna sauce*

Ravioli del plin al sugo d'arrosto  
*"Plin" agnolotti, egg pasta stuffed with roasted meat sauce*

Stinco di vitello alla Barbera Villa Pattono, purea di patate rosse di montagna  
*Veal shank cooked in "Villa Pattono" Barbera, red mountain mashed potatoes*

Tiramisu Villa Pattono

65

## **Menù dell'orto - *Vegetarian Menu***

Uovo croccante, topinambour e fonduta  
*Crispy egg, topinambour and fonduta*

Gnocchetti di zucca al Castelmagno, miele di castagno e nocciole  
*Pumpkin gnocchetti with Castelmagno cheese, chestnut honey and hazelnuts*

Merluzzo mantecato e crema di fagioli Borlotti  
*Creamed cod with "Borlotti" beans cream*

Bavarese al Moscato e arance, croccante di nocciole  
*Moscato wine and Orange Bavarese, hazelnut "croccante"*

70

## **Antipasti - Starters**

Battuta di vitello piemontese, misticanza, uovo di quaglia  
*Piedmontese veal raw meat, mixed salad leaves and quail egg*

22

Vitello Tonnato  
*Cold, sliced veal with tuna sauce*

20

Merluzzo mantecato, crema di fagioli Borlotti  
*Creamed cod with "Borlotti" beans cream*

22

Uovo croccante, topinambur e fonduta  
*Crispy egg, topinambour and fonduta*

22

## **Primi - First courses**

Ravioli del plin al sugo d'arrosto  
*"Plin" agnolotti, egg pasta stuffed with roasted meat sauce*

22

Ravioli del plin "al tovagliolo"  
*"Plin" agnolotti, egg stuffed pasta served in the napkin*

22

Tjarin al ragù di coniglio  
*"Tjarin", piedmontese thin egg pasta with rabbit ragout*

22

Calamarata al profumo di mare  
*Sea-scented "Calamarata"*

24

Risotto ai funghi porcini mantecato al crescione (min. 2 persone)  
*Porcini mushroom risotto with watercress (min. 2 persons)*

50

## **Secondi - Main courses**

Stinco di vitello alla Barbera Villa Pattono, purea di patate rosse di montagna  
*Veal shank cooked in "Villa Pattono" Barbera, red mountain mashed potatoes*

26

**"Polipò"**

Polipo croccante, crema di patate viola "Vitelotte" e pesto di olive taggiasche  
*Crispy Octopus, "Vitelotte" purple potatoes and Taggiasca olives pesto*

28

**L'Agneau**

Agnello impanato, indivia belga alla griglia e panna acida  
*Breaded lamb, belgian endive and sour cream*

26

Filettino di maiale, friggirelli e purea di mele

*Pork fillet, friggirelli and apple puree*

26

Selezione di formaggi di Franco Parola  
*"Franco Parola" special cheese selection*

4 pz - 16

8 pz - 24

**Chef di Cucina: Domenico Deraco**

## *Acqua - Water*

San Bernardo 0,75 cl

4

## *Caffetteria*

Espresso

3

Cappuccino, Caffè doppio, Thé, Tisane

4

*Tutti i prezzi sopra indicati sono da intendersi in EURO.  
The currency of all the prices above is EURO.*

SI RICHIEDE AI GENTILI CLIENTI DI COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI. IL PERSONALE E' DISPONIBILE A FORNIRE SPECIFICHE INFORMAZIONI CIRCA LA POSSIBILE PRESENZA DI ALLERGENI IN OGNI ALIMENTO DA NOI SOMMINISTRATO/COMMERCIALIZZATO. PER ESIGENZE DI REPERIBILITA' DEL PRODOTTO O DI CONSERVAZIONE, ALCUNI ALIMENTI POTREBBERO AVER SUBITO UN TRATTAMENTO DI ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA A -18°C

PLEASE, INFORM OUR STAFF ABOUT ANY POSSIBLE ALLERGY OR DIETARY INTOLERANCE YOU MAY HAVE. OUR STAFF IS THERE TO HELP TO GIVE YOU ALL THE INFORMATION REGARDING THE POSSIBLE USE OF ALLERGENS IN EACH DISH THAT WE OFFER. FOR HEALTHY AND PRESERVATION NEEDS IT MIGHT BE POSSIBLE THAT SOME INGREDIENTS HAVE BEEN FROZEN AT -18°C/-0,4°F