

Menu della Tradizione – Traditional Menu

Il vitello tonnato di Villa Pattono
Villa Pattono cold, sliced veal with tuna sauce

Plin del Monferrato, burro salato e timo*
*Monferrato “Plin” agnolotti, egg pasta with saulted butter and thyme**

Scottata di manzo piemontese, patate e miele di corbezzolo
Seared beef, potatoes and strawberry-tree honey

Panna cotta, ma non cotta
Panna cotta

70

Menu Vegetariano – Vegetarian Menu

Uovo, Grana Padano e cipolla
Egg, Grana Padano cheese and onion

Gnocchetti di patate e crudo di pomodoro marinato al basilico*
*Potato gnocchetti and raw tomatoes marinated with basil**

Burger di zucchine e Blu d’Aosta*
*Zucchini burger and Aosta Blue Cheese**

La luna d’inverno
Winter Moon

65

La scelta dei menu degustazione è da preferirsi per tutto il tavolo
The choice of tasting menus is to be preferred for the whole table

Antipasti

Battuta di vitello piemontese, mousse di seirass e nocciole IGP delle Langhe
Piedmontese veal raw meat, seirass cheese mousse and Langhe IGP noisettes

22

Il vitello tonnato di Villa Pattono
Villa Pattono cold, sliced veal with tuna sauce

22

“In melanzana veritas”
Eggplant tartlet, tomato reduction and parmesan cheese.

24

Granita all’aceto, anguilla in conserva e giardiniera di verdure**
*Vinegar slush, preserved eel and vegetables piccalilli***

22

Uovo, Grana Padano e cipolla
Egg, Grana Padano cheese and onion

22

Primi piatti

Plin del Monferrato, burro salato e timo*
*Monferrato “Plin” agnolotti, egg pasta with saulted butter and thyme**

22

Tajarin all’uovo, ragoût di coniglio piemontese*
*“Tajarin” egg pasta with piedmontese rabbit ragoût**

22

Riso Baldo mantecato, barbabietola, limone candito e bottarga di tonno rosso (min. 2 persone)
Creamy Baldo rice, beetroot, candied lemon and red tuna roe (min. 2 people)

50

Raviolo di baccalà, aglio nero di Voghiera e foglie di carote*
*Codfish raviolo, Voghiera black garlic and carrots leaves**

24

Secondi piatti

Scottata di manzo piemontese, patate e miele di corbezzolo
Seared beef, potatoes and strawberry-tree honey

26

Carrè d'agnello in crosta d'erbette e scarola in padella**
*Lamb loin in herbs crust and sautéed endive***

28

“Alici nel paese delle meraviglie”*
*Baked anchovies stuffed with breadcrumbs and herbs**

26

Stinco di maialino al forno, indivia brasata al burro e olive taggiasche
Baked pork shank, braised endive with butter and taggiasca olives

26

I ricordi dell'infanzia: salsiccia di fegato
Childhood memories: liver sausage

26

Selezione di formaggi 4 pz
Cheese selection 4 pcs

16

Selezione di formaggi 8 pz
Cheese selection 8 pcs

24

Chef di Cucina: Antonio Giovannitti
Mâitre di Sala: Devis Castello

Acqua - Water

4

Caffetteria

Espresso

3

Cappuccino, Caffè doppio, Thè, Tisane

4

*Prodotto abbattuto **Prodotto surgelato

I prezzi indicati sono da intendersi in euro.

Alcuni dei nostri piatti contengono sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11, evidenziate nel "registro allergeni". Inoltre, durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Preghiamo quindi i nostri gentili clienti di comunicarci eventuali allergie o intolleranze.

Lo Chef sarà felice di modellare i piatti in base alle vostre allergie e intolleranze

*Shock frozen product **Frozen product

The currency of all the prices above is Euro

Some of our dishes contain allergenic substances pursuant to Reg. EU 1169/11, highlighted in the "allergen register". In addition, during the preparation in the kitchen, cross-contamination cannot be excluded. We therefore ask our kind customers to inform us of any allergies or intolerances.

Your chef is happy to cater your needs regarding allergies