

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, tortino di patate, finocchietto e bruonoise di pomodoro
Seared beef, potatoes cake, fennel and tomato brunoise

Panna cotta, ma non cotta
Panna cotta

70

Menu Vegetariano – Vegetarian Menu

Gazpacho d'anguria, peperone e burrata
Watermelon gazpacho, peppers and burrata cheese

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

Bonbon di melanzane e ricotta salata*
*Aubergine bonbon with salted ricotta**

La luna d'inverno
Winter Moon

65

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

Carpaccio di scampi, polpo, macedonia di pesca e basilico**
*Prawns carpaccio, octopus, peach and basil***

24

Insalata di pane raffermo, verdure e uova di Coregone
Stale bread salad, vegetables and Vendace roe

22

Gazpacho d'anguria, peperone e burrata
Watermelon gazpacho, peppers and burrata cheese

20

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 vitello e maggiorana*
*"Tajarin" egg pasta with veal ragoût and marjoram**

22

Riso 1400 a.d. (min. 2 persone)
1400 a.d Rice (min. 2 people)

50

Linguine Di Gragnano IGP, pesto di portulaca e cozze*
*Gragnano IGP Linguine, purslane pesto and mussels**

22

Secondi piatti

Scottata di manzo piemontese, tortino di patate, finocchietto e bruonoise di pomodoro
Seared beef, potatoes cake, fennel and tomato brunoise

26

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

28

Merluzzo al forno, crema di piselli e cannolo di spinaci**
*Baked cod, peas cream and spinach cannolo***

28

Pancia di maiale al forno, miele caramellato alla senape e bucce d'arancia
Baked pork belly, caramelized honey with mustard and orange zest

24

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
Màître 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