



COFFEE BAR

| | |
|-----------------------------|-----|
| Espresso BOASI TORREFAZIONE | € 2 |
| Cappuccino | € 3 |
| Acqua | € 3 |
| Soft Drinks | € 4 |
| Birra in Bottiglia | € 6 |

LIQUORI E DISTILLATI

| | |
|---------------------------|-----|
| Liquori Nazionali | € 5 |
| Mirto, Limoncello | € 5 |
| Liquori Internazionali | € 6 |
| Distillati Nazionali | € 6 |
| Distillati Internazionali | € 8 |

VILLA LA BOLLINA'S WINE

| | |
|--|--------------|
| BLACK CUVEÈ | € 6 calice |
| <i>Spumante Verduzzo</i> | € 23 |
| METODO CLASSICO | € 9.5 calice |
| <i>Blanc de Blanc Chardonnay</i> | € 45 |
| GAVI DOCG 2021 | € 7 calice |
| <i>Cortese</i> | € 28 |
| GAVI "VENTOLA" DOCG 2020 | € 9 calice |
| <i>Cortese</i> | € 36 |
| BENEFICIO 2022 | € 6 calice |
| <i>Cortese Sauvignon Chardonnay</i> | € 25 |
| ARMASON 2021 | € 9 calice |
| <i>Chardonnay</i> | € 36 |
| TINETTA DOC 2022 | € 6.5 calice |
| <i>Rosato - Nebbiolo</i> | € 29 |
| MINETTA DOC 2021 | € 7 calice |
| <i>Monferrato Rosso, Barbera</i> | € 27 |
| BRICCHETTA 2020 | € 9 calice |
| <i>Monferrato Rosso Barbera e Nebbiolo</i> | € 36 |
| MOSCATO D'ASTI DOCG | € 7 calice |
| <i>Moscato</i> | € 28 |
| MOUFI' | € 8 calice |
| <i>Uve passite di Chardonnay e Cortese</i> | € 32 |

WINE LIST



MENU DELLA TRADIZIONE

TRADITIONAL MENU

ANTIPASTI PIEMONTESI

TIPICAL PIEMONTESE APPETIZER

PLIN DI CARNE IN BRODO DI CAPPONE
*HOMEMAE RAVIOLI STUFFED WITH ROASTED MEAT
SERVED IN A CAPON BROTH*

GUANCIA DI MANZO BRASATA CON PUREA
BRAISED BEEF CHEEK WITH MASHED POTATOES

SELEZIONE DI DOLCI AL CARRELLO

DESSERTS SELECTION

€ 70

SELEZIONE DI DOLCI

DESSERT SELECTION

€ 9 per porzione

€ 18 per porzione

ALLERGENI

ALLERGENS

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - *plin | uovo | arrosto della vena | guancia di vitello | ragù | anatra | filetto alla rossini*

ARACHIDI E DERIVATI - *dessert*

CROSTACEI - *Tartare di gamberi | spaghetti con astice*

FRUTTA A GUSCIO - *tartare | ravioli | dessert*

GLUTINE - *soufflè | flan | agnolotti | ravioli | pappardella | spaghetti | filetto alla rossini | cotoletta | dessert*

LATTE E DERIVATI - *burrata | baccalà mantecato | flan | risotto | verdure al burro | filetto | cotoletta | dessert*

LUPINI -

MOLLUSCHI - *capasanta | risotto*

SEDANO - *plin | risotto | arrosto della vena | guancia di vitello*

SENAPE -

SESAMO -

SOIA -

PESCE - *tartare | tonnato | agnolotto | ricciola*

UOVA E DERIVATI - *tartare manzo | tonnato | euf meurette | flan | plin | agnolotti e ravioli | pappardella | spaghetti | dessert*

ANTIPASTI *Appetizer*

| | |
|--|------|
| TARTARE DI GAMBERO, GUACAMOLE E BURRATA <i>Prawns Tartare, Guacamole and Burrata Cheese</i> | € 24 |
| CAPASANTA SCOTTATA, SPUMA DI PATATE RATTE E ZENZERO, CIALDA DI RISO <i>Scallop with mousse of potatoes and ginger, rice waffle</i> | € 22 |
| BACCALA' MANTECATO IN COCOTTE <i>Salted Codfish overcooked in a Cream Sauce</i> | € 20 |
| TARTARE DI MANZO, ACCIUGHE, SALSA ALLE NOCCIOLE E CIPOLLA CARAMELLATA <i>Piedmont Beef Tartare with Anchovies, Hazelnut Sauce and Caramelized Onion</i> | € 20 |
| VITELLO TONNATO ALLA MANIERA ANTICA <i>Roasted Veal with Tuna Sauce, Eggs and Capers</i> | € 18 |
| “Oeuf en Meurette” UOVO 63°, ASPARAGINA, GUANCIALE, SALSA DI BORGOGNA E CIPOLLA CARAMELLATA <i>Poached egg with Asparagus, Bacon, Red Wine Sauce and Caramelized Onion</i> | € 22 |
| FLAN DI VERDURE INVERNALI CON FONDUTA AL PARMIGIANO REGGIANO <i>Winter Vegetables Flan with Parmigiano Reggiano Cheese</i> | € 16 |

PRIMI PIATTI *First Courses*

| | |
|---|------|
| CAPPELLACCI DI BRANZINO E PATATE CON SALSA PIL-PIL, LIMONE E ZAFFERANO <i>Home-made Cappellacci with Seabass and Potatoes with pil-pil sauce with Lemon and Saffron</i> | € 26 |
| RAVIOLI DEL PLIN AL SUGO D'ARROSTO <i>Home-made Ravioli with Meat in Roasted Sauce</i> | € 23 |
| RAVIOLI DI ANATRA E FOIE GRAS CON MELE, NOCCIOLE, SCALOGNO E JUEX DI ANATRA <i>Home-made Ravioli with Foie Gras, Apple and Hazelnut served with Duck jus and a Shallot Sauce</i> | € 26 |
| PAPPARDELLA AL RAGU' ALLA BOLOGNESE <i>Home-made "Pappardelle" Pasta with Bolognese Sauce</i> | € 20 |
| SPAGHETTO CON ASTICE, LA SUA BISQUE E CREMA DI PEPERONI E WASABI <i>Home-made Spaghetti with Lobster, Bisque Sauce and Ginger Peperoni Sauce with Wasabi</i> | € 34 |
| RISOTTO ALLA ZUCCA MANTOVANA, CAPASANTA E CHIPS DI CHAMPIGNON <i>Risotto with Pumpkin, Scallop and Champignon Mushroom</i> | € 26 |

SECONDI PIATTI *Main Courses*

| | |
|---|------|
| RICCIOLA MARINATA IN VASO COTTURA CON CONTORNO DI VERDURE DI STAGIONE <i>Marinated Amberjack with Vegetables</i> | € 35 |
| GUANCIA DI MANZO BRASATA CON PUREA DI PATATE ALLO ZAFFERANO <i>Braised Beef Cheek with Mashed Potatoes with saffron</i> | € 26 |
| PETTO D'ANATRA ALL'ARANCIA CON CIPOLLINE IN AGRODOLCE E BIETOLINE <i>Orange glazed Duck breast with sweet and sour Onions and Chard</i> | € 28 |
| FILETTO ALLA ROSSINI, SPINACINO, PAN BRIOCHE FOIE GRAS <i>Beef fillet "Rossini" with Spinach, Brioche Bread and Foie Gras</i> | € 45 |
| COTOLETTA ALLA MILANESE FARCITA CON PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO <i>prezzo all'etto € 10</i> <i>Milanese stuffed with ham and cheese</i> | |

CONTORNI *Side Dish*

| | | | |
|--|-----|---|-----|
| PATATE ARROSTO <i>Roasted Potatoes</i> | € 7 | VERDURINE DI STAGIONE AL BURRO <i>Seasonal Vegetables</i> | € 7 |
| PUREA DI PATATE <i>Mashed Potatoes</i> | € 7 | INSALATA VERDE <i>Green Salad</i> | € 7 |