



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

WINE LIST



MENU DELLA TRADIZIONE

TRADITIONAL MENU

ANTIPASTI PIEMONTESI
TYPICAL PIEMONTESE APPETIZER

RAVIOLI DEL PLIN AL SUGO D'ARROSTO
*HOME-MADE RAVIOLI
WITH MEAT IN ROASTED SAUCE*

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 | pappardella al ragù
| risotto | guancia di vitello | anatra | filetto alla rossini*
ARACHIDI E DERIVATI – *dessert*
CROSTACEI – *Tartare di gamberi | spaghetti con astice*
FRUTTA A GUSCIO – *tartare | tonnato | ravioli | dessert*
GLUTINE – *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 -
SEDANO – *plin | risotto | ragù | guancia di vitello*
SENAPE -
SESAMO -
SOIA -
PESCE – *tartare | tonnato | baccalà*
UOVA E DERIVATI – *tartare | tonnato | flan | plin | agnolotti e
ravioli | pappardella | spaghetti | cotoletta | dessert*

ANTIPASTI *Appetizer*

BATTUTO DI GAMBERO*, GUACAMOLE E BURRATA <i>Prawns Tartare, Guacamole and Burrata Cheese</i>	€ 24
BACCALA' MANTECATO IN COCOTTE <i>Salted Codfish overcooked in a Cream Sauce</i>	€ 20
TARTARE DI MANZO, ACCIUGHE, NOCCIOLE E CIPOLLA CAMELLATA <i>Piedmont Beef Tartare with Anchovies, Hazelnut and Caramelized Onion</i>	€ 20
VITELLO TONNATO ALLA MANIERA ANTICA <i>Roasted Veal with Tuna Sauce, Eggs and Capers</i>	€ 18
FLAN DI VERDURE CON FONDUTA AL PARMIGIANO REGGIANO <i>Vegetables Flan with Parmigiano Reggiano Cheese</i>	€ 16

PRIMI PIATTI *First Courses*

MEZZALUNE AL POMODORO RIPIENA DI SCAMPI*, RICOTTA E LIME <i>Home-made Mezzaluna with prawns, ricotta cheese and lime</i>	€ 26
RAVIOLI DEL PLIN AL SUGO D'ARROSTO <i>Home-made Ravioli with Meat in Roasted Sauce</i>	€ 23
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 CARNAROLI GRAN RISERVA CON CARCIOFI CROCCANTI E JUS DI VITELLO <i>Risotto Carnaroli with Artichokes and Beef Jus</i>	€ 23

SECONDI PIATTI *Main Courses*

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 e FOIE GRAS* <i>Beef fillet "Rossini" with Spinach, Brioche Bread and Foie Gras</i>	€ 40
COSTOLETTE D'AGNELLO CON FRUTTI ROSSI, PAKCHOI E BIETE <i>Lamb chop with red fruits, pak choi and beets</i>	€ 40
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>€ 7</i> <i>Seasonal Vegetables</i>
PUREA DI PATATE <i>Mashed Potatoes</i>	€ 7	INSALATA VERDE <i>Green Salad</i>

La maggior parte dei prodotti sono acquistati freschi e successivamente vengono sottoposti a trattamento di bonifica preventiva tramite abbattimento di temperatura in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1. I prodotti acquistati surgelati vengono evidenziati con l'asterisco () all'interno della dicitura del Menù.*