



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

€ 75

ANTIPASTI PIEMONTESI

TIPICAL PIEMONTESE APPETIZER

RAVIOLI DEL PLIN AL SUGO D'ARROSTO

HOME-MADE RAVIOLI WITH MEAT IN ROASTED SAUCE

ARROSTO DELLA VENA

CON RADICCHIO BRASATO

ROASTED CALF WITH BRAISED "RADICCHIO"

QUENELLE ALLA MELA COTOGNA E

PISTACCHIO

QUINCE QUENELLE AND PISTACHIO

SELEZIONE DI DOLCI

DESSERT SELECTION

€ 12

Bavarese con Cioccolato Guanaja

Bavarian Cream with Guanaja Chocolate

Mousse ai Frutti Rossi e Biscotto Sacher

Red Berries Mousse and Sacher Biscuit

Quenelle alla mela cotogna e pistacchio

Quince Quenelle and pistachio

ALLERGENI

ALLERGENS

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI – *plin | pappardella al ragù | risotto / arrosto della vena | anatra | filetto alla rossini*
ARACHIDI E DERIVATI – *funghi porcini | dessert*
CROSTACEI – *tartare di gamberi | spaghetti con astice / tagliatella con scampi*
FRUTTA A GUSCIO – *tartare | tonnato | ravioli | dessert*
GLUTINE – *flan | agnolotti | ravioli | pappardella | spaghetti | filetto alla rossini | dessert*
LATTE E DERIVATI – *burrata | baccalà mantecato | flan | risotto | verdure al burro | filetto | dessert*
LUPINI –
MOLLUSCHI –
SEDANO – *plin | risotto | ragù | arrosto della vena*
SENAPE –
SESAMO –
SOIA –
PESCE – *tartare | tonnato | baccalà | polpo*
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*

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
RISOTTO CARNAROLI, BASILICO E PAPPALOMODORO <i>Risotto Carnaroli with Basil and "Pappa al Pomodoro"</i>	€ 23
TAGLIATELLA CON SCAMPI, ASPARAGI E ZENZERO <i>Home-made "Tagliatella" Pasta with Prawns, Asparagus and Ginger</i>	€ 32
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

SECONDI PIATTI *Main Courses*

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
LOMBO DI AGNELLO CON PUREA DI SEDANO RAPA E SALSA DI CALAMARI <i>Lamb loin with celeriac puree and squid sauce</i>	€ 40
COTOLETTA ALLA MILANESE FARCITA CON PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO <i>Milanese stuffed with ham and cheese</i>	€ 10/etto
COSTATA DI FASSONA <i>"Fassona" Beef Steak</i>	€ 10/etto
PESCATO DEL GIORNO (SECONDO LA DISPONIBILITA' DEL MERCATO) <i>Fish of the Day (according to the availability)</i>	€ 10/etto

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
FUNGHI PORCINI <i>Fried Porcini Mushrooms</i>	€ 22		

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.*