



VILLA  
LA MADONNA

LUNCH MENU

# PRANZO

## Lunch

### CRUDO E BUFALA

Prosciutto Crudo and Mozzarella di Bufala

15 €

### CARPACCIO RUCOLA E GRANA

Raw Veal Carpaccio with Rocket and Grana Cheese

15 €

### TRIS DI ANTIPASTI PIEMONTESI

Raw Veal Tartare, Vitello Tonnato, Insalata Russa

18 €

### BRESAOLA RUCOLA E GRANA

Bresaola with Rocket and Grana Cheese

15 €

### SFORMATO DI CARDI CON FONDUTA DI PARMIGIANO

Cardoon Flan with Parmigiano Fonduta

15 €

### INSALATA DI POLLO

Piedmontese Chicken Salad with Vegetables and Mustard

15 €

### INSALATA VILLA LA MADONNA

Villa La Madonna with Greens, Fennel, Carrots, Pear, Nuts and Robiola

14 €

### TAGLIOLINI CON RAGÚ

Homemade tagliolini with Ragú

15 €

### LASAGNETTA VILLA LA MADONNA

Classic Lasagna with Ragú

15 €

### VELLUTATA DI ZUCCA E MANDORLE

Pumpkin and Almond Soup

15 €

### TAGLIATA DI VITELLO CON FUNGHI PORCINI

Piedmontese Veal Sirlion Steak with Porcini Mushrooms

22 €

### HAMBURGER DI FASSONA PIEMONTESE

Hamburger of Piedmontese Fassone Veal, Toma Cheese and Carmelized Onion

16 €

# DOLCI

dessert

GELATO

Ice cream

8€

SORBETTO AL LIMONE

Lemon sorbet

8€

PANNACOTTA

10€

SELEZIONE DI FROMAGGI DELLA ZONA

Selection of local cheese

15€



VILLA  
LA MADONNA

MENU

## ANTIPASTI

### VITELLO TONNATO

Traditional roasted Piemontese veal with tuna and caper

15€

### PEPERONE RIPIENO

Oven roasted pepper with tuna and caper maionese

15€

### CARNE CRUDA

Raw Piemontese Veal Tartare

16 €

### SFORMATO DI ZUCCA CON FONDUTA

Warm Pumpkin Flan with Cheese Fondue

18 €

### CARCIOFI, CREMA DI BURRATA E ROSMARINO

Braised Artichokes, Burrata Cream and Rosemary

18 €

## PRIMI

AGNOLOTTI AL SUGO D'ARROSTO RISTORANTE GUIDO 1961

Traditional Piemontese Ravioli

16 €

TAGLIOLINI CON RAGU

Homemade Tagliolini with Ragu

16 €

RISOTTO CARNAROLI CON FUNGHI PORCINI

Carnaroli Risotto with Porcini Mushroom

18€

(Minimo 2 Persone / Minimum 2 People )

GNOCCHI CON GORGONZOLA E NOCCI

Gnocchi with Gorgonzola and Walnuts

16 €

RAVIOLI CON SPINACHI E RICOTTA

Ravioli Filled with Spinach and Ricotta

16 €

## SECONDI

### STRACOTTO DI VITELLO CON PUREA DI PATATE

Slow Cooked Piemontese Veal with Potato Purée

25 €

### FARRAONA AL FORNO

Oven Roasted Guinea Hen

25 €

### UOVO FRITTO FONDUTA, FUNGHI E PANE NERO

Fried Egg, Fonduta, Mushrooms and Black Bread Crumble

20€

### FILETTO CON FUNGHI

Piemontese Veal Filet with Forest Mushrooms

28 €

### FUNGHI FRITTI

Fried Porcini Mushrooms

20€



I CLASSICI  
Classic Italian dishes



# I CLASSICI

Classic Italian dishes

## ANTIPASTI

### BURRATA, POMODORINI E BASILICO

Burrata, Cherry Tomatoes and Basil

16 €

### INSALATA DI CARCOFI

Salad of Artichoke, Parmigiano and Lemon

16€

---

## PRIMI

### LINGUINI ALLE VONGOLE

Linguini with Clams, Parsley and White Wine

18€

### SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Spaghetti with Egg, Guanciale and Pecorino

18€

---

## SECONDI

### BRANZINO AL FORNO

Oven Roasted Wild Mediterranean Sea Bass

28€

### MILANESE DI VITELLO

Breaded Veal Cutlet with Tomato and Rocket

36€

### FILETTO AL PEPE VERDE

Piedmontese Veal Filet with Green Pepper Sauce

28€

---

## CONTORNI

Patate al Rosmarino, Spinachi, Carotte con Salvia, Insalata Mista

6€

## DOLCI

TIRAMISU

10€

BÛNET ALLA PIEMONTESE

Chocolate and Hazelnut Pudding with Amaretti

10 €

PANNACOTTA

10 €

SEMIFREDDO DI NOCCIOLA

Hazelnut Semifreddo with Saffron Cream

12 €

FRUTTA DI STAGIONE CON MOSCATO

Seasonal Fruit with Moscato Wine

8 €

SORBETO E GELATO

Our Selection of Hommade Sorbet and Ice Cream

8 €

SELEZIONI DI FORMAGGI

Selection of Local Cheeses

15€