IL RISTORANTE A

VILLA

LA MADONNA

We kindly ask that any dietary restrictions and allergies be communicated to the wait staff.

Chiediamo gentilmente che eventuali restrizioni dietetiche e allergie vengano comunicate ai camerieri.

À LA CARTE

ANTIPASTI

VITELLO TONNATO
Traditional Roasted Piemontese Fassone Veal with Tuna and Caper (P)
22 €

TORTINO DI PORCINI CON FONDUTA AL PARMIGIANO (P)
Porcini Wild Mushroom Flan with Parmesan Fondue
22 €

BATTUTA DI FASSONA CON FONDUTA AL BRA TENERO, UOVO MARINATO (P)
Row Beef Tartare, Bra Cheese Fondue, Egg Marinated
20 €

BACCALA' SCOTTATO, CREMA DI ZUCCA E RADICCHIO ALLA BARBERA
Grilled Cod Fish, Pumpking Pureè, Red Chicory Barbera Wine
24 €

CAPASANTA SCOTTATA, PATATA AMERICANA E BARBABIETOLA ROSSA
Seared Sea Scallops Sweet Potato Purèe, Red Beetroot
22 €

(P) = *Piemontese Specialty*

PRIMI

AGNOLOTTI AL SUGO D'ARROSTO (P)
Traditonal Piemontese Ravioli Filled with Veal
24 €

GNOCCHI CON RAGU DI CAPRIOLO E CASTELMAGNO
Home-made Dumpling with Deer Ragù, Castelmagno Cheese
24 €

RISOTTO AL PROVOLONE DEL MONACO E TRIGLIA
Carnaroli Risotto with Provolone del Monaco Cheese with Red Mullet
25 €

FUSILLONI DI GRAGNANO ALLA CARBONARA
Fusillone Gragnano Pasta Carbonara
23 €

TAGLIOLINI CON TARTUFO BIANCO D'ALBA (P)
Hand-Made Tagliolini with White Alba Truffle
75 €

(P) = *Piemontese Specialty*

SECONDI

FILETTO DI CERVO,CON CREMA PASTINACA
Venison Fillet with Parnips Cream
38 €

RANA PESCATRICE ALLA BAGNA CAODA, SPINACINO
Monkfish with Anchoive "Bagna Caoda" Purèe, Baby Spinach
32 €

GUANCIA DI MANZO ALLA BARBERA E CAVOLO ROSSO MARINATO
Pot-Roast Beef Cheek ,CauliflowerPurèe, Marinated Red Cabbage
30 €

FILETTO CON FUNGHI PORCINI
Piemontese Veal Fillet with Wild Porcini Mushroom
36 €

PARMIGIANA DI MELANZANE
Oven Baked Eggplant, Tomato and Mozzarella
30 €

MILANESE DI VITELLO
Breaded Veal Cutlet with Tomato and Rocket
85 €
Minimo Due Persone / Two Person Minimum

P = *Piemontese Specialty*

DOLCI

MERINGA CON CHANTILLY ALLO YUZU
Meringue with Yuzu Chantilly and Raspberry Coulis
16 €

TORTINO ALLA NOCCIOLA CON ZABAIONE
Warm Hazelnut Cake with Zabaione Sauce
16 €

TIRAMISU
16 €

SFERA PRALINATA
Hazelnut Praline
16 €

SORBETTO E GELATI
Our Selection of Homemade Sorbet and Ice Cream
15 €

SELEZIONE DI FORMAGGI
Selection of Local Cheeses
25 €

DOLCI

VINO DOLCE AL BICCHIERE

Sweet Wines by the Glass

MOSCATO D'ASTI
8 €

BRACHETTO D'ACQUI
9 €

LOAZZOLO PASSITO
20 €