

... certi

# SAPORI

non dovrebbero finire mai

LA NOSTRA CUCINA VI PROPONE

## MENU TRADIZIONE

QUATTRO PORTATE DELLA TRADIZIONE PIEMONTESE  
*FUOR COURSES FROM PIEDMONTESE TRADITION*

BEVANDE ESCLUSE – *BEVERAGE NOT INCLUDED* € 40.00

TRE CALICI DI VINO MALVIRÀ IN ABBINAMENTO – *THREE GLASSES OF MALVIRÀ WINES* € 55.00

## MENÙ DEGUSTAZIONE VILLA TIBOLDI

CINQUE PORTATE A FANTASIA DELLO CHEF  
*FIVE COURSES CHOICE BY THE CHEF*

BEVANDE ESCLUSE – *BEVERAGE NOT INCLUDED* € 50.00

TRE CALICI DI VINO MALVIRÀ IN ABBINAMENTO - *THREE GLASSES OF MALVIRÀ WINES* € 65.00

QUATTRO CALICI DI VINO MALVIRÀ IN ABBINAMENTO - *FOUR GLASSES OF MALVIRÀ WINES* € 70.00

PER TAVOLI SUPERIORI ALLE 7 PERSONE  
SI RICHIEDE LA SCELTA DI UN UNICO MENÙ PER TUTTI I COMMENSALI

### **All'attenzione dei nostri clienti**

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo agriturismo potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se è allergico o intollerante ad una o più sostanze, le chiediamo di informarci, le indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

*To the attention of our customers*

*Some of the dishes and food served at our restaurant may contain substances that cause allergies or intolerances*

*If you are allergic or intolerant to one or more substances, tell us and we'll show you the preparations devoid of specific allergens*

## ANTIPASTI

euro 14

Baccalà cotto a bassa temperatura, crema di carciofi e caramello di cipolle  
*Cod fish, artichokes cream and caramel of onions*

Fassona battuta a coltello, olive, acciughe e parmigiano  
*Hand chopped Fassona piemontese veal tartare, olives, anchovies and parmesan cheese*

“NON IL SOLITO TONNATO” girello di vitello marinato ed affumicato, salsa tradizionale, salsa worchestershire e wasabi  
*“UNUSUAL VITELLO TONNATO” marinated and smoked veal meat, traditional sauce, worchestershire sauce and wasabi*

**La nostra “bagna cauda”**  
*Our “bagna cauda”*

@ Villa Tiboldi! Lumache rosse e verdi  
*Red and green snails*

Cosce di rana glassate e il loro brodo  
*Glazed frog legs with their stock*

## PRIMI

euro 15

Agnolotti del plin alle tre carni  
*Home made agnolotti “del plin” **pasta**, meat sauce*

Tajarin al ragù oppure con burro al tartufo nero  
*Homemade “tajarin” **pasta** with veal ragù or with black truffle butter*

Risotto carnaroli, anguilla e profumo di bergamotto  
*Carnaroli's risotto, eel with scented of bergamot*

**Come “pane e salame” .... in brodo**  
*Like “bread and salame” ... in stock*

Bottoni di lingua con salsa rossa piemontese  
*Tongue ravioli with red piemontese sauce*

## SECONDI

euro 20

Sottofiletto di Fassona, con riduzione al vino e contorno di stagione  
*Fassona piemontese steak, wine sauce and seasonal vegetables*

Stracotto al nebbiolo con tortino di patate  
*Braised meat with nebbiolo wine and potato mould*

Petto **d'anatra al** caffè con carciofi e crema di cipolline  
*Duck breast cooked with coffee, artichokes and little onion cream*

Trota iridea, lardo e cavolo  
*Iridea trout, lardo and cabbage*

La costata di vitello (minimo per 2 persone)  
carne di razza piemontese Fassona, cotta su pietra  
*Bone steak of Fassona piemontese veal (min. for 2 person)*

euro 8 / 100 gr

## DOLCI

euro 7

Creme brulee alla nocciola e gelato zabaione

*Hazelnut cream brulee, zabajone ice cream*

Tortino al cioccolato con cuore fondente e gelato alla crema

*Chocolate cake with fondant heart and vanilla ice cream*

Spuma di panna cotta, caramello salato e crumble di nocciola

*Panna cotta mousse, salted caramel and hazelnut crumble*

Torta di nocciole con crema allo zabajone

*Hazelnut cake with zabaione cream*

**Crema di zucca all'anice, marron glacè e sorbetto all'amaretto**

*Anise pumpkin cream, marron glacè and amaretto sorbet*

Gelati e sorbetti della casa

*Home made ice cream and sorbets*

### In abbinamento suggeriamo

Bochent - Moscato e Arneis Malvirà

Renesium - Vendemmia Tardiva di Arneis Malvirà

Birbet - Brachetto Malvirà

Barolo Chinato