



La Civetta sul Comò



SU DI NOI

Il nostro ristorante, La Civetta sul Comò, sorge sulla sommità della collina che ospita la Tenuta. Il relais è immerso nel Monferrato, fra dolci pendii e vigne che caratterizzano il territorio, ed è ad esso che trae ispirazione per la proposta gastronomica.

Una cucina classica e tradizionale piemontese che, guidata dallo Chef Executive Giampiero Vento, non trascurava la sperimentazione alla ricerca di connubi in grado di valorizzare la materia prima, sempre di assoluta eccellenza e a chilometro zero, e di abbinarla ai vini della cantina Tenuta Montemagno per creare un'esperienza unica ed indimenticabile.

ABOUT US

Our restaurant, La Civetta sul Comò, stands on the top of the hill that hosts the estate. The relais is immersed in Monferrato, between gentle slopes and vineyards that characterize the area, and it is inspired by it for its gastronomic offer.

A classic and traditional Piedmontese cuisine which, led by the Executive Chef Giampiero Vento, does not neglect the experimentation in search of combinations able to enhance the raw material.

We always offer an absolute food excellence at zero kilometer, combined with the wines of the Tenuta Montemagno's winery in order to create a unique and unforgettable experience.



SULLO CHEF - Giampiero Vento

Dalla Sicilia al Piemonte, passando per le cucine principali del nostro paese e dell'Europa mediterranea. Questo il percorso iniziato da giovane nella sua città d'origine, Palermo, e lungo il quale Giampiero Vento è cresciuto, sempre alla ricerca di stimoli e sfide per dare carattere alla sua cucina. Profondamente innamorato di questo territorio, è bastato poco a Giampiero per diventare Executive Chef della cucina di Tenuta Montemagno Relais&Wines. L'incontro con il nostro presidente e fondatore, la condivisione della passione per questa zona del Piemonte e l'amore per le sfide, creano un binomio che caratterizza la Tenuta da sempre e in ogni suo prodotto.

ABOUT OUR CHEF - Giampiero Vento

From Sicily to Piedmont, passing through the main kitchens of our country and Mediterranean Europe. This is the path started as a young man in his hometown of Palermo, and along which Giampiero Vento grew up, always looking for challenges to give character to his cuisine.

Deeply in love with this territory, it took a little for Giampiero to become Executive Chef of Tenuta Montemagno Relais & Wines.

The meeting with our president and founder, the sharing of the passion for this area of Piedmont and the love for challenges, create a combination that has always characterized the Estate and in all its products.



PERCORSI DEGUSTAZIONE

I NOSTRI MENU DEGUSTAZIONE

Freschezza o sapori forti, leggerezza o proposte elaborate, trovano l'ideale connubio con la proposta enologica di Tenuta Montemagno Relais&Wines. I percorsi degustazione sono studiati per abbinare i piatti della cucina con i vini prodotti dalla nostra cantina, valorizzando al meglio l'esperienza gastronomica e per creare un'esperienza unica e memorabile di Tenuta Montemagno.

OUR TASTING MENU

Freshness or strong flavors, lightness or elaborate proposals, find the ideal combination with the oenological proposal of Tenuta Montemagno Relais & Wines. The tasting itineraries are designed to combine the dishes of the kitchen with the wines produced by our cellar, making the most of the gastronomic experience and to create a unique and memorable experience of Tenuta Montemagno.



PERCORSI DEGUSTAZIONE

MENU DEGUSTAZIONE LA CIVETTA - 6 portate

OWL SIGNATURE TASTING MENU - 6 courses

95,00 €

Con abbinamento Vini ad ogni portata

With Wine pairing for each course

30,00 €

MENU DEGUSTAZIONE LA GHIANDAIA - 4 portate

JAY SIGNATURE TASTING MENU - 4 courses

75,00 €

Con abbinamento Vini ad ogni portata

With Wine pairing for each course

25,00 €



A LA CARTE

ANTIPASTI - STARTERS

Sottobosco

Porcino glassato, jus vegetale, terra di pomodoro ed estratto di alloro selvatico 25

Underwood

Glazed Porcino mushroom, vegetable broth, tomato ground and wild laurel extract

Il mare in Autunno

Seppia, bagna cauda al nero, zabaione all'acciuga e puntarelle 26

The Sea in Autumn

Cuttlefish with black ink bagna cauda, anchovy zabaglione and puntarelle

La Fassona

Battuta di manzo Fassona, salsa cacio e pepe, verdure in agro e sesamo 23

The Meat Fassona

Fassona beef tartare, cheese and pepper sauce, sour vegetables and toasted sesame

PRIMI PIATTI - PASTAS

Memorie

Gnocchi di "Panella" con gambero rosso di Sicilia, estratto di finocchietto e pane tostato 26

Memories

"Panella" gnocchi with Sicily's red prawn, wild fennel reduction and toasted bread

Grigio di Carmagnola

Spirale di pasta Trenta tuorli ripiena di tonno di coniglio e limoncella, salsa all'Alta Langa e caviale di Trota 26

Carmagnola's Gray

Homemade spiral "Thirty Yolks" Pasta with traditional "Tonno di coniglio" and lemongrass, Alta Langa sauce and Trout caviar

Dalle Risaie

Risotto al cardo gobbo di Nizza Monferrato, vaniglia, mele in casseruola e Parmigiano 30 mesi "Vacca Rossa" 25

From Rice Fields

Nizza Monferrato hunchback cardoon risotto, vanilla, apple casserole and 30 month aged "Vacca Rossa" Parmesan cheese



A LA CARTE

SECONDI PIATTI - MAIN COURSE

Selvaggina

Piccione marinato e padellato in olio extra vergine di oliva con il suo fondo, carciofo e sedano rapa al latte di mandorla

35

Game Meat

Marinated pigeon pan-fried in extra virgin olive oil with its stock, artichoke and celeriac in almond milk

Mare e Colline

Sogliola di sabbia, lenticchie, tartufo nero e salsa di fumetto agli agrumi 35

Sea and Hills

Sand sole, lentils, black truffle and citrus sauce

BBQ

Diaframma, zucca affumicata, pompelmo e salsa al Barolo Chinato 30

BBQ

Veal diaphragm, smoked pumpkin, grapefruit and Barolo Chinato sauce

DOLCI - DESSERT

Dolce Torino

Cremoso al Gianduia e caramello salato, salsa alla vaniglia e biscotto al caffè selezione "Lavazza" 18

Sweet Turin

Creamy Gianduia and salted caramel, vanilla sauce and coffee biscuit "Lavazza" selection

Morbida Seta

Namelaka al sedano verde, limone tardivo e meringa croccante 18

Soft Silk

Namelaka Cream with green celery, late lemon and crispy meringue

Omaggio al Monferrato

Pera cotta al Malvasia di Casorzo, il suo ristretto, mousse alle vinacce e crumble alle foglie di vite 17

TriIBUTE to Monferrato

Cooked pear with Casorzo's Malvasia wine with its reduction sauce, mousse of grape marc and crumble with vine leaves

I prezzi sono da considerarsi IVA inclusa - Prezzo a coperto di 6 Euro a persona.
Prices are intended VAT included - Cover Charge 6 Euro per person

Chiediamo cortesemente di far presente al momento dell'ordinazione eventuali allergie o intolleranze. Su richiesta degli interessati è disponibile l'elenco Ingredienti Allergeni per ogni singolo piatto, conforme alle prescrizioni del Reg. CE 1169/2011.

We kindly ask to point out food intolerance or allergies upon ordering. To whom it may concern, a list of ingredients/allergens for every single plate is available upon request, according to Reg. CE 1169/2011.