



Tenuta Montemagno
BISTROT



Tenuta Montemagno si affaccia sui dolci pendii del Monferrato ed è a questo favoloso territorio che si ispira la filosofia del nostro Chef Executive. Una cucina, innanzitutto, fatta di materie prime a chilometro zero provenienti dai piccoli produttori locali, eccellenze spesso invisibili di questa area del Piemonte, che intende valorizzare. Quindi i piatti, ottenuti coniugando la grande tradizione Piemontese con un pizzico di creatività e innovazione, aggiungendo gli aromi e i profumi dei prodotti siciliani, primi fra tutti gli agrumi e le verdure tipiche dell'isola.

Tenuta Montemagno overlooks the gentle slopes of Monferrato and is a fabulous territory inspired by the philosophy of our Executive Chef. First of all, a cuisine made of zero kilometer raw materials from small local producers, often invisible excellences of this area of Piedmont, which it intends to enhance.

Then the dishes, combined with the great Piedmontese tradition with a pinch of creativity and innovation, adding the aromas and scents of Sicilian products, first of all the citrus fruits and vegetables typical of the island.

* * * Chiediamo cortesemente di far presente al momento dell'ordinazione eventuali allergie o intolleranze. Su richiesta degli interessati è disponibile l'elenco Ingredienti Allergenici 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.



MENU



GLI ANTIPASTI - TO START

Vitello tonnato della tradizione 16,00 €
Traditional veal with tuna sauce

Roast beef tiepido, maionese al prezzemolo e misticanza 18,00 €
Warm Roast Beef, mayonnaise with parsley and fresh seasonal salad

Flan ai porcini su crema al Parmigiano Reggiano 24 mesi 20,00 €
Porcini mushrooms flan with 24 months aged "Parmesan" cheese cream

PRIMI PIATTI - PASTAS

Tajarin al ragù di Bra 19,00 €
Tajarin" with Bra's sausage ragout

Agnolotti di magro burro d'alpeggio e salvia fresca 18,00 €
"Agnolotti" filled with seasonal vegetables and aromatic herbs, wild butter and fresh sage

Gnocchi di patate al pomodoro e basilico fresco 18,00 €
Potato dumplings with tomato sauce and fresh basil

SECONDI PIATTI - BEEF CUTS

Tagliata di manzo rucola e grana 24 Mesi 26,00 €
Sliced beef "Tagliata" with rocket salad and "Parmesan" cheese

Cappello del prete brasato al Barbera 24,00 €
Braised "Priest's hat" beef with Barbera wine

Uovo 65° su fondutina classica e nocciole 19,00 €
Egg 65 degrees with traditional "Fontina" cheese fondue and hazelnuts

DESSERT - SOMETHING SWEET

Macedonia di frutta fresca di stagione 11,00 €
Fresh seasonal fruit salad

Bunet della tradizione 12,00 €
Traditional "Bunet"

Tortino caldo alle mandorle di Noto e salsa alla vaniglia 12,00 €
Hot pie with "Noto's Almonds" and vanilla sauce