



La Civetta sul Comò



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.



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.



LA CIVETTA

La Fassona

Sottile di filetto fassona, salsa cacio e pepe e note vegetali in agro

The Meat Fassona

Fassona beef tartare, cheese and pepper sauce with sour vegetables

Grigio di Carmagnola

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

Carmagnola's Gray

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

Alla Brace

Diaframma alla brace, velluto di asparagi alla menta, senape e mela verde

From BBQ

Veal diaphragm, asparagus and mint cream, mustard and green apple

Dolce Torino

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

Sweet Turin

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

MENU DEGUSTAZIONE "LA CIVETTA" - 4 Portate 75,00 €

OWL SIGNATURE TASTING MENU - 4 courses

Percorso vini in abbinamento a Menù 4 portate 30,00 €**

Wine pairing journey with a 4 - course menu



LA SCOPERTA

Il percorso degustativo a sorpresa creato dal nostro Executive Chef Giampiero Vento è un'esperienza sensoriale unica, un viaggio culinario che va oltre il semplice assaggio.

Ogni piatto racconta una storia di passione, ricerca e creatività. Ogni ingrediente è scelto con cura, rispettando la stagionalità e la freschezza, per regalare un'esperienza autentica e raffinata. Lasciatevi guidare in un viaggio emozionante, dove ogni piatto è una rivelazione, una sorpresa che stimola, commuove e sorprende.

The surprise tasting journey created by our Executive Chef Giampiero Vento is a unique sensory experience, a culinary journey that goes beyond the simple act of tasting.

Each dish tells a story of passion, research, and creativity. Each ingredient is carefully selected, respecting seasonality and freshness, to offer an authentic and refined experience. Let yourself be guided on an exciting journey, where every dish is a revelation, a surprise that stimulates, moves, and delights.

MENU DEGUSTAZIONE "LA SCOPERTA" - 6 portate 95,00 €

DISCOVERY SIGNATURE TASTING MENU - 6 courses

Percorso vini in abbinamento a Menù 6 portate ** 40,00 €

Wine pairing journey with a 6 - course menu

**** Il nostro Maître sarà vostra a disposizione per consigliarvi al meglio per rendere la vostra esperienza gastronomica unica.**

Our Maître will be at your disposal to provide the best recommendations to make your dining experience unique.



A LA CARTE

ANTIPASTI - STARTERS

La Fassona

Sottile di filetto fassona, salsa cacio e pepe e note vegetali in agro 26

The Meat Fassona

Fassona beef tartare, cheese and pepper sauce with sour vegetables

Il mare in Autunno

Tagliatelle di calamaro, bagna cauda al nero, zabaione all'acciuga e pan brioches al pepe rosa 26

The Sea in Autumn

Cuttlefish tagliatelle with black ink bagna cauda, anchovy eggnog and peppered sweet bread

Cavolfiore

Cavolfiore glassato al burro nocciola, crema di zucca e liquirizia, jus vegetale e terra al pomodoro 23

Cauliflower

Cauliflower glazed with hazelnut butter, pumpkin and licorice cream, vegetable broth and tomato ground

PRIMI PIATTI - PASTAS

Aglione nero di Voghera

Spaghetti selezione "Monograno felicetti" all'aglio nero, mandorla tostata e fondo di vitello ristretto 25

Voghera's Black garlic

Spaghetti "Monograno felicetti" selection with black garlic, toasted almond and reduced veal stock

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

Riso "selezione riserva San Massimo" alla parmigiana, crema di melanzana alla cenere, gambero di mazara e polvere di pomodoro 26

From Rice Fields

Risotto "Riserva San Massimo" selection, aubergine and ash cream, Mazara's shrimp and tomato powder



A LA CARTE

SECONDI PIATTI - MAIN COURSE

Selvaggina

Piccione marinato "selezione miroglio" il suo fondo, carciofo spinoso d'albenga al limone e spuma di patate di montagna alla vaniglia 36

Game Meat

Marinated pigeon "Miroglio" selection with its stock, Albenga artichoke with lemon, mountain potatoes and vanilla foam

Dal mare

Ombrina alla mugnaia, caviale di limone e tartufo nero 36

From the Sea

Croaker meunière, lemon caviar and black truffle

Alla Brace

Diaframma alla brace, velluto di asparagi alla menta, senape e mela verde 32

From BBQ

Veal diaphragm, asparagus and mint cream, mustard and green apple

DOLCI - DESSERT

Dolce Torino

Cremoso al Gianduia e caramello salato, salsa alla vaniglia e biscotto al caffè selezione "Lavazza" 19

Sweet Turin

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

Agrumi

Namelaka di arance e carote, crumble alla fava tonka e cioccolato e salsa al mandarino 19

Citrus

Oranges and carrots Namelaka, tonka bean and chocolate crumble and tangerine sauce

Cuore Caldo

Souffle' alla vaniglia e gelato mantecato al fior di latte 20

Warm Heart

Vanilla soufflé and Fior di Latte ice-cream

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.