



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

Battuta di manzo, rucola e Grana 18,00 €
Beef tartare, rocket and Grana cheese

Flan di carote su fondutina di Castelmagno e nocciole 20,00 €
Carrots flan with Castelmagno cheese cream and hazelnut

PRIMI PIATTI - PASTAS

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

Agnolotti ai carciofi su specchio di pomodoro e crema al basilico 18,00 €
"Agnolotti" filled with artichokes with tomato and basil cream

Gnocchi di patate salsa di zucca mantovana e scaglie di Raschera 18,00 €
Potato dumplings with Mantua pumpkin sauce and Raschera cheese

SECONDI PIATTI - BEEF CUTS

Entrecôte ai ferri cotta rosa e misticanza di stagione 25,00 €
Entrecôte rare-medium cooked with mixed salad

Arrosto della vena brasato al Ruché su soffice di patate 26,00 €
Braised beef with Ruché and potatoes

Uovo 65, crema al cavolfiore e semi di zucca tostati 19,00 €
Egg 65 degrees with cauliflower cream and toasted pumpkin seeds

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