

Ristorante Albergo Madonna della Neve

MENU'

ANTIPASTI DEL GIORNO

*Il nostro personale di sala vi racconterà gli antipasti del giorno,
dandovi la possibilità di comporre il piatto a vostro piacimento*

ANTIPASTO SINGOLO	7 €
DEGUSTAZIONE 2 ANTIPASTI	9 €
DEGUSTAZIONE 3 ANTIPASTI	12 €
DEGUSTAZIONE 4 ANTIPASTI	14 €
DEGUSTAZIONE 5 ANTIPASTI	16 €

I NOSTRI PRIMI

AGNOLOTTI DEL PLIN	12 €
--------------------	------

*La specialità della casa, serviti secondo la tradizione sul tovagliolo di lino,
oppure conditi al burro e salvia, al ragù, al sugo d'arresto, con salvia e limone o nel vino barbera*

TAGLIATELLE ALL'UOVO	11 €
----------------------	------

I classici tajarin tirati a mano, serviti al ragù, al burro e salvia o con il sugo di funghi porcini

TORTELLONI CON RICOTTA VACCINA E SPINACI	11 €
--	------

Una leggera e gustosa pasta ripiena, conditi al burro e salvia o al sugo di noci

TORTELLONI CON 'SEIRASS' DI CAPRA E BORRAGINE	11 €
---	------

La nostra pasta ripiena estiva, servita con robiola gratuggiata e granella di nocciole, oppure al burro e salvia

GNOCCHI VERDI DI PATATE E ORTICHE	10 €
-----------------------------------	------

Gnocchi fatti in casa con patate e ortiche, serviti al burro e salvia, oppure con pesto e pomodorini

Ristorante Albergo Madonna della Neve

LE NOSTRE CARNI

L'ARROSTO DI VITELLO 15 €

Il classico taglio di arrosto della vena da allevamenti piemontesi, servito con il contorno di stagione

IL CONIGLIO AL FORNO 15 €

Il coniglio di Piera, cotto nella stufa a legna e servito con il contorno di stagione

LA FARAONA 15 €

La faraona, servita con il suo sugo al limone, alle ciliegie o all'alta langa, con il contorno di stagione

LA SELVAGGINA 15 €

Scopri la selvaggina del giorno, accompagnata dal contorno di verdure

SOLO CONTORNO DI VERDURE 6 €

LA SELEZIONE DI FORMAGGI

*La 'Ruota di Formaggi' da noi selezionati, caprini e vaccini nelle varie stagionature,
accompagnati da diverse confetture*

PICCOLA DEGUSTAZIONE 10 €

DEGUSTAZIONE COMPLETA 15 €

Ristorante Albergo
Madonna della Neve

DESSERT

6 €

TIRAMISU' AL MOSCATO

LA TORTA DI NOCCIOLE CON CREMA DI ZABAIONE AL MOSCATO

PANNA COTTA - AL CARMELLO, FRUTTI DI BOSCO o MIELE E NOCCIOLE

IL BUNET - AL CIOCCOLATO o AL CREME CAMEL

SEMIFREDDO AL TORRONE CON CIOCCOLATO FONDENTE FUSO

SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE CON CARMELLO SALATO E CROCCANTE
ALLE NOCCIOLE

PARFAIT ALLE NOCCIOLE CON MIELE

IL GELATO FATTO IN CASA - ALLA CREMA, PANNA o CIOCCOLATO

SORBETTO - LIMONE & ALTA LANGA o PERA & CALVADOS

DOLCI DEL GIORNO

CAFFE' SERVITO AL TAVOLO € 2

ACQUA E COPERTO INCLUSI

RISTORANTE MADONNA DELLA NEVE

ALCUNE PARTI DEL MENÙ VENGONO ELENcate A VOCE
PER SERVIRVI AL MEGLIO,
SEGUENDO LA STAGIONALITÀ E LA FRESCHEZZA DELLE MATERIE PRIME.

SI RENDE NOTO ALLA GENTILE CLIENTELA CHE IN QUESTO LOCALE
VENGONO SERVITI PRODOTTI CONGELATI.

NEL LOCALE VIENE SERVITA ACQUA POTABILE TRATTATA,
NATURALE O FRIZZANTE, CON IMPIANTO DI MICROFILTRAZIONE E
DEPURAZIONE 'PIERH₂O'.

SI INFORMA LA GENTILE CLIENTELA CHE IN QUESTO ESERCIZIO VENGONO
SOMMINISTRATI/COMMERCIALIZZATI ALIMENTI
CHE POSSONO CONTENERE ALLERGENI.

SI RICHIEDE ALLA GENTILE CLIENTELA DI COMUNICARE
EVENTUALI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI.

SU RICHIESTA, IL PERSONALE È DISPONIBILE A FORNIRE SPECIFICHE
INFORMAZIONI CIRCA LA POSSIBILE PRESENZA DI ALLERGENI IN OGNI
ALIMENTO DA NOI SOMMINISTRATO/COMMERCIALIZZATO.

TUTTAVIA, OCCORRE SEGNALARE CHE IN ALCUNI CASI, A CAUSA DI ESIGENZE
OGGETTIVE, LE ATTIVITÀ DI COMMERCIO,
PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE POSSONO
COMPORTARE LA CONDIVISIONE DI AREE E UTENSILI;
QUINDI NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILITÀ CHE I
PRODOTTI ALIMENTARI ENTRINO IN CONTATTO CON ALTRI PRODOTTI
ALIMENTARI, COMPRESI ALTRI ALLERGENI.

