

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	8 €
DEGUSTAZIONE 2 ANTIPASTI	10 €
DEGUSTAZIONE 3 ANTIPASTI	13 €
DEGUSTAZIONE 4 ANTIPASTI	16 €
DEGUSTAZIONE 5 ANTIPASTI	18 €

I NOSTRI PRIMI

AGNOLOTTI DEL PLIN	14 €
--------------------	------

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

TAGLIATELLE ALL'UOVO	12 €
----------------------	------

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	12 €
--	------

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

TORTELLONI CON 'SEIRASS' DI CAPRA' e BORRAGINE	12 €
--	------

La nostra pasta ripiena primaverile, serviti con granella di nocciole e robiola, oppure al burro e rosmarino

GNOCCHI VERDI DI PATATE e ORTICHE	11 €
-----------------------------------	------

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

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 16 €

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

LA FARAONA 16 €

La faraona, servita a seconda della giornata al limone, alle ciliegie o all'alta langa, con il contorno di stagione

LA SELVAGGINA 16 €

Scopri la selvaggina del giorno, accompagnata dal contorno di verdure di stagione

SOLO CONTORNO DI VERDURE 7 €

LA SELEZIONE DI FORMAGGI

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

PICCOLA DEGUSTAZIONE 12 €

DEGUSTAZIONE COMPLETA 18 €

Ristorante Albergo *Madonna della Neve*



DESSERT

6 €

TIRAMISU' AL MOSCATO

PANNA COTTA MIELE e NOCCIOLE

IL BUNET AL CIOCCOLATO / AL CREME CARAMEL

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

SORBETTO - LIMONE & ALTA LANGA o PERA & CALVADOS

LA TORTA DI NOCCIOLE CON ZABAIONE AL MOSCATO 7 €

DOLCI DEL GIORNO 7 €

CAFFE' SERVITO € 2

*SERVIZIO AL TAVOLO €2/Persona - Comprende Acqua microfiltrata, Pane e Grissini Artigianali,
Coperto e la Cura del Servizio che accompagna la vostra esperienza*

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
TUTTI I PIATTI DA NOI SOMMINISTRATI SONO STATI ABBATTUTI A -18 GRADI.

NEL LOCALE VIENE SERVITA ACQUA POTABILE TRATTATA,
NATURALE O FRIZZANTE, CON IMPIANTO DI MICROFILTRAZIONE E
DEPURAZIONE 'PIERH₂O' SECONDO IL DECRETO DEL 23/06/2003 N. 181/2003
DEL MINISTERO DELLA SANITA'.

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.

Ristorante Albergo *Madonna della Neve*



IL MENÙ CONVIVIALE

ANTIPASTI A CONDIVIDERE

Una degustazione condivisa dei nostri 5 Antipasti del giorno

LA 'CURDUNÀ' DI PLIN

I nostri Agnolotti del plin serviti sul tradizionale canovaccio di lino

LA GRAN DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI

Vaccini e Caprini, dai freschi ai più stagionati, un gran plateau di formaggi
accompagnato dalle nostre confetture

DOLCI DELLA CASA

Selezione di dessert scelti dallo chef

48 € a persona

SOLO PER TUTTO IL TAVOLO

(Min. 4 Persone)