

## **Antipasti**

Battuta di “Fassona” piemontese con verdure croccanti e Parmigiano Reggiano  
18

Vitello tonnato classico piemontese  
18

Lumache e Porcini  
25

Cocotte di pesce  
25

Calamaro farcito su crema di topinambur  
20

Insalata russa di barbabietola, fonduta di Parmigiano Reggiano e capasanta arrosto  
23

## **Primi Piatti**

Agnolotti del “plin” ai tre arrosti  
18

Tajarin al ragù di salsiccia  
18

Riso, zucca e blu del Moncenisio  
18

Linguine con i frutti dei nostri mari  
25

Maccheroni fatti in casa, patate e cozze  
20

Spaghetti fatti in casa “cacio e pepe”  
20

## **Secondi di Pesce**

Tempura di gamberi rossi siciliani con gelatina di limone e zenzero  
25

Pescato del giorno gratinato e cavolo nero  
25

## **Secondi di Carne**

Controfiletto di "Fassona" cotto rosso, verdure di stagione  
e salsa al vino rosso (per 2 persone)  
55

Guancia di "Fassona" cotta morbida, purea di patate,  
cipolla di Tropea e cetriolo in agrodolce  
22

Costolette d'agnello, patata fondente e broccoli  
25

Piccione arrosto, fichi e bietoline  
28

La Finanziera  
28

## **... Quello che non si osa chiedere, ma c'è...**

Selezione di formaggi "Franco Parola"  
16

Tagliere di salumi  
16

"Caprese" (pomodoro e mozzarella di bufala campana DOP)  
13

Insalata mista  
15

Patatine fritte  
6

### Menù Tradizione

Vitello tonnato classico piemontese  
○○○○

Agnolotti del “plin” ai tre arrosti  
○○○○

Guancia di “Fassona” cotta morbida,  
purea di patate,  
cipolla di Tropea e cetriolo in agrodolce  
○○○○

Tiramisù alla nocciola  
50

### Menù del Mare

Cocotte di pesce  
○○○○

Linguine con  
i frutti dei nostri mari  
○○○○

Pescato del giorno gratinato  
e cavolo nero  
○○○○

Tarte al limone e meringa  
65

### Menù dell'Orto

Insalata russa di barbabietola e fonduta di Parmigiano Reggiano  
○○○○

Spaghetti fatti in casa “cacio e pepe”  
○○○○

Parmigiana di melanzane  
○○○○

Crème brûlée alla vaniglia con pere della Madernassa  
e salsa al vino rosso  
50

Qualora vengano effettuate variazioni nei menù proposti dal nostro Chef,  
verrà applicata una maggiorazione sul prezzo.

**Chef di Cucina: Damiano Nigro**

Tutti i prezzi sopra indicati sono da intendersi in EURO.

SI RICHIEDE AI GENTILI CLIENTI DI COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI. SU RICHIESTA IL PERSONALE E' DISPONIBILE A FORNIRE SPECIFICHE INFORMAZIONI CIRCA LA POSSIBILE PRESENZA DI ALLERGENI IN OGNI ALIMENTO DA NOI SOMMINISTRATO/COMMERCIALIZZATO.

PER ESIGENZE DI REPERIBILITA' DEL PRODOTTO O DI CONSERVAZIONE, ALCUNI ALIMENTI POTREBBERO AVER SUBITO UN TRATTAMENTO DI ABBATTIMENTO DELLA TEMPERATURA A -18°C

#villadamelia  
#damianonigro  
password wifi: slhamelia