



La Civetta sul Comò

“La civetta sul comò” è l’esclusivo ristorante di Tenuta Montemagno. Un nome che prende spunto da un evento accidentale, ma che diviene metafora del nostro modo di “fare cucina”.

Curiosità, leggerezza, ricerca, attenzione ai singoli prodotti.

La stessa attenzione che ci ha permesso di cogliere l’attimo in cui una civetta è precipitata dalla canna fumaria del grande camino e che, con tanta cura e attenzione, abbiamo posto sul comò antistante, in attesa di prestare le prime cure. Oggi quella civetta è tornata in libertà e si libra sulle colline antistanti la Tenuta, tenendo compagnia ai nostri ospiti nelle ore notturne... esplorando con attenzione il silenzio della notte, potreste coglierne il tipico verso e, chissà, vederla adagiarsi sul comò.

The restaurant “La Civetta sul Comò” is the unique restaurant located in Tenuta Montemagno. A name that is inspired by an accidental event, but which becomes a metaphor of our way of “cooking”.

Curiosity, lightness, research, attention to the best products.

The same attention that allowed us to grasp the moment in which a small owl fell from the chimney of the large fireplace and that, with great care and attention, we placed on the dresser, waiting to provide her the first aid. Today that owl has returned to freedom and hovers on the hills in front of the estate, keeping company with our guests at night... carefully exploring the silence of the night, you could catch her typical verse and, who knows, see her lying on the dresser.

I NOSTRI MENU

MENU DEGUSTAZIONE LA CIVETTA, un calice di vino abbinato ad ogni portata
OWL SIGNATURE TASTING MENU, a glass of wine matched with each course

60,00 €

MENU DEGUSTAZIONE LA GHIANDAIA, 2/3 calici di vino in base alle disponibilità
della casa

JAY TASTING MENU, 2/3 glasses of wine matched based on restaurant's availability

55,00 €

MENU DEGUSTAZIONE IL PETTIROSSO, calici di vino o bottiglie acquistabili a parte
ROBIN TASTING MENU, glasses or bottles of wine purchased separately

45,00 €

MENU ESTIVO

ANTIPASTI

Battuta al coltello di Fassona Piemontese
Uovo Croccante su crema di Asparagi e Fonduta di Castelmagno

PRIMI PIATTI

Risotto rosso con crema di burrata e Scampi con sbriciolata di acciughe e pane
Paccheri con dadolata di verdure

SECONDI PIATTI

Quaglie ripiene alle erbe
Polpo croccante su crema di piselli con pomodoro confit gratin

DOLCE

Semifreddo al Torroncino con crumble di nocciole Tenuta Montemagno
I Tre Cioccolati

* * * 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.