



La Civetta sul Comò



SU DI NOI

Il nostro ristorante, La Civetta sul Comò, sorge sulla sommità della collina che ospita la Tenuta. Il relais è immerso nel Monferrato, fra dolci pendii e vigne che caratterizzano il territorio, ed è ad esso che trae ispirazione per la proposta gastronomica.

Una cucina classica e tradizionale piemontese che, guidata dallo Chef Executive Giampiero Vento, non trascura la sperimentazione alla ricerca di connubi in grado di valorizzare la materia prima, sempre di assoluta eccellenza e a chilometro zero, e di abbinarla ai vini della cantina Tenuta Montemagno per creare un'esperienza unica ed indimenticabile.

ABOUT US

Our restaurant, La Civetta sul Comò, stands on the top of the hill that hosts the estate. The relais is immersed in Monferrato, between gentle slopes and vineyards that characterize the area, and it is inspired by it for its gastronomic offer.

A classic and traditional Piedmontese cuisine which, led by the Executive Chef Giampiero Vento, does not neglect the experimentation in search of combinations able to enhance the raw material.

We always offer an absolute food excellence at zero kilometer, combined with the wines of the Tenuta Montemagno's winery in order to create a unique and unforgettable experience.



SULLO CHEF - Giampiero Vento

Dalla Sicilia al Piemonte, passando per le cucine principali del nostro paese e dell'Europa mediterranea. Questo il percorso iniziato da giovane nella sua città d'origine, Palermo, e lungo il quale Giampiero Vento è cresciuto, sempre alla ricerca di stimoli e sfide per dare carattere alla sua cucina. Profondamente innamorato di questo territorio, è bastato poco a Giampiero per diventare Executive Chef della cucina di Tenuta Montemagno Relais&Wines. L'incontro con il nostro presidente e fondatore, la condivisione della passione per questa zona del Piemonte e l'amore per le sfide, creano un binomio che caratterizza la Tenuta da sempre e in ogni suo prodotto.

ABOUT OUR CHEF - Giampiero Vento

From Sicily to Piedmont, passing through the main kitchens of our country and Mediterranean Europe. This is the path started as a young man in his hometown of Palermo, and along which Giampiero Vento grew up, always looking for challenges to give character to his cuisine. Deeply in love with this territory, it took a little for Giampiero to become Executive Chef of Tenuta Montemagno Relais & Wines. The meeting with our president and founder, the sharing of the passion for this area of Piedmont and the love for challenges, create a combination that has always characterized the Estate and in all its products.



PERCORSI DEGUSTAZIONE

I NOSTRI MENU DEGUSTAZIONE

Freschezza o sapori forti, leggerezza o proposte elaborate, trovano l'ideale connubio con la proposta enologica di Tenuta Montemagno Relais&Wines. I percorsi degustazione sono studiati per abbinare i piatti della cucina con i vini prodotti dalla nostra cantina, valorizzando al meglio l'esperienza gastronomica e per creare un'esperienza unica e memorabile di Tenuta Montemagno.

OUR TASTING MENU

Freshness or strong flavors, lightness or elaborate proposals, find the ideal combination with the oenological proposal of Tenuta Montemagno Relais & Wines. The tasting itineraries are designed to combine the dishes of the kitchen with the wines produced by our cellar, making the most of the gastronomic experience and to create a unique and memorable experience of Tenuta Montemagno.



PERCORSI DEGUSTAZIONE

MENU DEGUSTAZIONE LA CIVETTA,
6 portate con un calice di vino abbinato ad ogni portata

*OWL SIGNATURE TASTING MENU,
6 plates with a glass of wine matched with each course*

80,00 €

MENU DEGUSTAZIONE LA GHIANDAIA,
4 portate con un calice di vino abbinato ad ogni portata

*JAY SIGNATURE TASTING MENU,
4 plates with a glass of wine matched with each course*

60,00 €



MENU A LA CARTE

ANTIPASTI - TO START

Battuta di fassona femmina, maionese alla nocciola, cipolla rossa in agrodolce accompagnato da pan brioche al pepe nero e cremoso di foie-gras **18**

Female fassona tartare, hazelnut mayonnaise, sweet and sour red onion accompanied by pan brioche with black pepper and creamy foie-gras

Tradizionalmente vitello tonnato 15

Veal with tuna sauce according to tradition

Polpo scottato al limone, asparagi in due consistenza e croccante di pane nero 18

Seared octopus with lemon, asparagus in two consistencies and crunchy black bread

PRIMI PIATTI - PASTAS

Spaghetti cotti in estrazione di cime di rapa, gambero mazarese e datterino confit 20

Spaghetti cooked in extraction of turnip greens, Mazara shrimp and confit datterino tomatoes

Agnolotti monferrini mantecati al sugo d'arrosto 16

Agnolotti Monferrini creamed with roast sauce

SECONDI PIATTI - MAIN COURSE

Reale di vitello al Barbera ed indivia brasata 23

Royal veal with Barbera and braised belgian endive

Tagliata di tonno cotta rosa su crema di peperone leggermente piccante 28

Pink cooked tuna steak on slightly spicy pepper cream



DESSERT MENU

DOLCI - DESSERT

Bavarese alla vaniglia con salsa ai frutti rossi, crumble al pistacchio e gelato nocciola 12

Vanilla Bavarian cream with red fruit sauce, pistachio crumble and hazelnut ice cream

Bonet della tradizione piemontese 10

Bonet of the Piedmontese tradition

* * * Chiediamo cortesemente di far presente al momento dell'ordinazione eventuali allergie o intolleranze. Su richiesta degli interessati è disponibile l'elenco Ingredienti Allergeni 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.