



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

OWL SIGNATURE TASTING MENU - 6 courses

95,00 €

Con abbinamento Vini ad ogni portata

With Wine pairing for each course

30,00 €

MENU DEGUSTAZIONE LA GHIANDAIA - 4 portate

JAY SIGNATURE TASTING MENU - 4 courses

75,00 €

Con abbinamento Vini ad ogni portata

With Wine pairing for each course

25,00 €



A LA CARTE

ANTIPASTI - STARTERS

Il Carpione

Baccalà in carpione, spuma di cipolla di Breme, mela verde marinata agli agrumi e croccante al verde 24

Il Carpione

Salt cod fish in "carpione", with Breme's onion foam, marinated green apple with citrus and green crunchy

Gli amanti della Carne

Terrina di fegatini di gallina di Villanova e tartufo nero, gelatina al Malvasia, fragole del Roero fermentate e pan brioches 23

The meat lovers

Villanova hen liver terrine with black truffle, Malvasia wine jelly, Roero's fermented strawberries and brioche bread

La Fassona

Battuta di manzo Fassona, salsa cacio e pepe, verdure in agro e sesamo tostato 23

The Meat Fassona

Fassona beef tartare, cheese and pepper sauce, sour vegetables and toasted sesame

PRIMI PIATTI - PASTAS

Memorie

Gnocchi di "Panella" con gambero rosso di Sicilia, estratto di finocchietto e pane tostato 26

Memories

"Panella" gnocchi with Sicily's red prawn, wild fennel reduction and toasted bread

Dalle Risaie

Risotto al peperone quadrato di Motta, bufala affumicata e animelle al burro d'alpeggio 27

From Rice Fields

"Risotto" with Motta's square pepper, smoked buffalo mozzarella and sweetbreads with wild butter

Aglio nero di Voghera

Spaghetti selezione "Monograno Felicetti" all'aglio nero, mandorla tostata e fondo di vitello ristretto 25

Voghera's black garlic

"Felicetti's Single-grain selection" spaghetti with black garlic, toasted almond and veal stock



A LA CARTE

SECONDI PIATTI - MAIN COURSE

Diaframma

Diaframma BBQ con ristretto al Barolo chinato, carota speziata in due consistenze e pompelmo 30

Diaphragm

BBQ diaphragm with Barolo Chinato reduction with aromatic carrots and grapefruit

Dal Mare

Rombo chiodato scottato, fichi arrosto, salsa all'Alta Langa e finferli al beurre blanc 35

By the Sea

Turbot fillet with roast figs, Alta Langa sauce and white butter "finferli" mushrooms

Dal Cortile

Oca cotta rosa e il suo fondo, ciliegie confit, millefoglie di patate al Ruchè di Castagnole e liquirizia 30

From the Farmyard

Pink cooked goose with her stock, confit cherries, potatoes mille-feuille with Ruchè and liquorice

DOLCI - DESSERT

Tropicale

Mousse esotica composta d'ananas e fava Tonka, salsa al cioccolato 56% e crumble al cocco 17

Tropical

Exotic mousse with pinenapple and tonka bean, 56% dark chocolate sauce and coconut crumble

Dolce Torino

Cremoso al Gianduia e caramello salato, salsa alla vaniglia e biscotto al caffè selezione "Lavazza" 17

Sweet Turin

Creamy "Gianduia" chocolate and salty caramel, vanilla sauce and Lavazza's selection coffee cookie

Estate

Mousse ghiacciata alla pesca, piccolo Babà al rum e salsa all'arancia 16

Summer

Peach ice mousse, little rum "babà" and orange sauce

I prezzi sono da considerarsi IVA inclusa - Prezzo a coperto di 6 Euro a persona.
Prices are intended VAT included - Cover Charge 6 Euro per person

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.