



*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*

**85,00 €**

Con abbinamento Vini ad ogni portata

*With Wine pairing for each course*

**25,00 €**

MENU DEGUSTAZIONE LA GHIANDAIA - 4 portate

*JAY SIGNATURE TASTING MENU - 6 courses*

**65,00 €**

Con abbinamento Vini ad ogni portata

*With Wine pairing for each course*

**20,00 €**

I prezzi sono da considerarsi IVA inclusa - Prezzo a coperto di 5 Euro a persona.

*Prices are intended VAT included - Cover Charge 5 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 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.*



## A LA CARTE

### ANTIPASTI - STARTERS

#### Di Bosco

Panna cotta ai porcini, parmigiano "Selezione Vacca rossa", olio di vite 23

#### Woodland

*Ceps panna cotta with "Vacca Rossa" Parmesan, grapeseed oil*

#### Mare ed Autunno

Capesante, zucca ed aglio nero 25

#### Sea and Autumn

*Scallops with pumpkin and black garlic*

#### La Fassona

Battuta di Scamone, Rochè di Roccaverano e note vegetali in agre 20

#### The Meat Fassona

*Beef Tartare with Roccaverano Rochè and pickled vegetables notes*

### PRIMI PIATTI - PASTAS

#### Tradizione

Agnolotti al sugo d'arrosto, riduzione di Ruchè e nocciole "Tonde Gentili" 22

#### Tradition

*Agnolotti pasta with veal jus, Ruchè reduction and hazelnuts*

#### Memoria

Risotto alla parmigiana, scampi e basilico 25

#### Memory

*Parmigiana risotto with shrimps and basil*

#### Fatti a mano

Gnocchi di castagne, toma blu e topinabur croccante 24

#### Handmade

*Chestnut gnocchi with blue toma cheese and crispy Jerusalem artichoke*



# A LA CARTE

## SECONDI PIATTI - MAIN COURSE

### **Il Diaframma**

BBQ di diaframma, cachi speziati e porro arrosto profumato al limone 27

#### *Diaphragm*

*BBQ with spiced persimmon, roasted leeks and lemon hint*

### **Brasato**

Cappello del prete, il suo fondo e crema di castagne marinate 28

#### *Braised*

*Flat iron steak with beef jus and marinated chestnuts*

### **Dal Mare**

Dentice, cavolfiore e Pak choi 29

#### *From the Sea*

*Red snapper with cauliflower and Pak choi*

## DOLCI - DESSERT

### **Dal Piemonte**

Bonet della tradizione Piemontese, salsa ai frutti rossi e menta 14

#### *From Piedmont*

*Tradition Bonet with mixed red berries sauce and mint*

### **La Classica**

Zuppa Inglese al Forno 15

#### *The Classic*

*Oven cooked Italian Trifle*

### **Gli amanti del cioccolato**

Bavarese al cioccolato 70%, ananas marinato alla fava Tonka e crumble salato al cacao 15

#### *The chocolate lovers*

*Chocolate bavarois 70% with marinated Tonka beans pineapple and salted chocolate crumble*