



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 trascurava 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

Carciofo & Gin

Carciofo d'Albenga confit, tuorlo al gin "selezione Gin Mare" e spuma di Parmigiano 30 mesi "Vacca Rossa" 22

Artichoke & Gin

Confit artichoke from Albenga, yolk with "Gin Mare selection" gin and "Vacca Rossa" 30 month old Parmesan foam

Dal mare

Ricciola marinata, salsa al burro affumicato, pomodorino giallo e croccante al verde 23

From the Sea

Marinated amberjack, smoked butter sauce, yellow cherry tomato and crunchy with aromatic herbs

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", triglia di scoglio scottata e brodo di cipolla arrosto 26

Memories

Chickpea flour gnocchi, seared red mullet and roasted onion broth

Dalla Semola

Spaghetti monograno "Selezione Felicetti", fondo di vitello caramellato, Robiola di Roccaverano e liquirizia 26

By Semolina

"Selezione Felicetti" single-grain spaghetti, caramelized veal stock, Roccaverano cheese and liquorice

Dalle Risaie

Risotto "Riserva San Massimo" mantecato con fonduta classica e midollo gratinato al rosmarino 27

By Rice Fields

"Riserva San Massimo" risotto creamed with classic fondue and marrow gratin with rosemary flavor



A LA CARTE

SECONDI PIATTI - MAIN COURSE

Gli amanti della Carne

Animella laccata, pak choi speziato, limone fermentato e salsa al Barolo Chinato 30

Meat Lovers

Lacquered sweetbread, spiced pak choi, fermented lemon and Barolo Chinato sauce

Dal BBQ

Gallina bionda di Villanova arrosto, zuppetta di lenticchie rosse e bavarese di patata viola 30

By BBQ

Roasted Villanova blonde hen, red lentil soup and purple potato Bavarian cream

Pesce e Tartufo

Filetto di Rombo, salsa all'alta Langa, tartufo nero pregiato e cavolfiore in crosta di mandorla di Noto 35

Turbot and Truffle

Turbot fillet, Alta Langa sauce, fine black truffle and cauliflower in a Noto's almond crust

DOLCI - DESSERT

Infanzia

Cannolo, Namelaka di ricotta, salsa al limoncello e pistacchio 17

Childhood

Cannolo, Namelaka's ricotta, limoncello and pistachio sauce

Fava di Cacao

Mousse al cioccolato 56% selezione "Valrhona", zabaione allo zafferano, gel ai frutti rossi e arachidi caramellate 17

Cocoa Bean

Chocolate mousse 56% "Valrhona" selection, saffron eggnog, red fruit gel and caramelized peanuts

Mela e Pepe

Mela verde al Campari e pepe rosa, gelato al fiordilatte e salsa alla "Vaniglia Bourbon" 15

Apple and Pepper

Green apple with Campari and pink pepper, Fiordilatte ice cream and "Bourbon Vanilla" 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.