



*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*

**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 €**



## A LA CARTE

### ANTIPASTI - STARTERS

#### **Gamberi**

Gamberi marinati al basilico di Pra, arance, finocchi e latte di mandorla 24

#### *Prawns*

*Prawns marinated with Pra Basil, oranges, fennel and almond milk*

#### **Fassona**

Battuta classica, tuorlo al sale affumicato, cremoso di seirass e note vegetali agre 18

#### *Fassona*

*Classic tartare with salty smoked egg yolk, creamy seirass and sour vegetables hint*

#### **Uovo croccante**

Patate viola, sottile di seppia e olio al prezzemolo 22

#### *Crunchy egg*

*Egg with purple potatoes, squid and parsley oil*

### PRIMI PIATTI - PASTAS

#### **Agnolotto**

Agnolotti con fondo di vitello, riduzione di Ruchè e nocciole "Tonde Gentili" 18

#### *Agnolotto*

*Agnolotti pasta with veal jus, Ruchè wine reduction and Hazelnut Tonda Gentile*

#### **Risotto**

Risotto al peperone Rosso di Carmagnola, sgombro scottato e limone candito 20

#### *Risotto*

*Risotto rice with Carmagnola red pepper, mackerel and candied lemon*

#### **Gnocchi**

Gnocchi con spumetta al Parmigiano 24 mesi, estratto di pomodoro e la sua polvere 20

#### *Gnocchi*

*Gnocchi with Parmesan cheese foam "24 month aged", tomatoes extract and its powder*



## A LA CARTE

### SECONDI PIATTI - MAIN COURSE

#### **Guancetta**

Guancia di Vitello marinata al Timorasso, zucchine trombetta alla menta e fondo di cottura 23

#### **Cheek**

*Braised Veal cheek marinated with Timorasso wine and with minted trumpet courgettes*

#### **La Regina dei mari**

Trancio scottato di Ricciola, salsa bernese all'acciuga e cetriolo arrosto 27

#### **The Queen of the Seas**

*Amberjack steak with Anchovy bernaise sauce and roasted cucumber*

#### **Sanato**

Filetto "cotto rosa", foie gras e tartufo estivo 28

#### **Sanato**

*Sanato Fillet "rare cooked" with foies gras and summer truffle*

### DOLCI - DESSERT

#### **Tradizione**

Bonet Piemontese, crumble all'amaretto e salsa alla vaniglia 12

#### **Tradition**

*Traditional Piedmontese Bonet with amaretto crumble and vanilla sauce*

#### **Mandorla di Noto**

Semifreddo alla Mandorla di Noto, cremoso al frutto della passione e salsa al cioccolato fondente 56% 13

#### **Noto Almond**

*Noto almond and passion fruit parfait and 56% dark chocolate sauce*

#### **Bavarese**

Bavarese al mango, yogurt e gelato al basilico 13

#### **Bavarian Cream**

*Mango bavaroise with yoghurt and basil ice cream*

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 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.*