



*Tenuta Montemagno*  
BISTROT



Tenuta Montemagno si affaccia sui dolci pendii del Monferrato ed è a questo favoloso territorio che si ispira la filosofia del nostro Chef Executive. Una cucina, innanzitutto, fatta di materie prime a chilometro zero provenienti dai piccoli produttori locali, eccellenze spesso invisibili di questa area del Piemonte, che intende valorizzare. Quindi i piatti, ottenuti coniugando la grande tradizione Piemontese con un pizzico di creatività e innovazione, aggiungendo gli aromi e i profumi dei prodotti siciliani, primi fra tutti gli agrumi e le verdure tipiche dell'isola.

*Tenuta Montemagno overlooks the gentle slopes of Monferrato and is a fabulous territory inspired by the philosophy of our Executive Chef. First of all, a cuisine made of zero kilometer raw materials from small local producers, often invisible excellences of this area of Piedmont, which it intends to enhance.*

*Then the dishes, combined with the great Piedmontese tradition with a pinch of creativity and innovation, adding the aromas and scents of Sicilian products, first of all the citrus fruits and vegetables typical of the island.*

\* \* \* 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.*



# MENU



## GLI ANTIPASTI - TO START

Vitello tonnato della tradizione 16,00 €  
*Traditional veal with tuna sauce*

Veli di salmone affumicato burrata d'Andria e salsa allo yogurt 17,00 €  
*Norwegian smoked sliced salmon, "Pugliese Burrata" and yogurt sauce*

Prosciutto crudo di Cuneo, melone retato e misticanza estiva 17,00 €  
*Cuneo's raw ham, netted melon and summer seasonal salad*

## PRIMI PIATTI - PASTAS

Tajarin al ragù di Bra 19,00 €  
*Tajarin" with Bra's sausage ragout*

Agnolotti di magro burro d'alpeggio e salvia fresca 18,00 €  
*"Agnolotti" filled with seasonal vegetables and aromatic herbs, wild butter and fresh sage*

Gnocchi di patate al pomodoro e basilico fresco 18,00 €  
*Potato dumplings with tomato sauce and fresh basil*

## SECONDI PIATTI - BEEF CUTS

Tagliata di manzo rucola e grana 24 Mesi 26,00 €  
*Sliced beef "Tagliata" with rocket salad and "Parmesan" cheese*

Cheeseburger chips e misticanza 23,00 €  
*Cheeseburger with chips and seasonal salad*

Flan di carote crema al Parmigiano 24 mesi 20,00 €  
*Carrots flan with 24 months aged "Parmesan" cheese cream*

## DALL'ORTO - FROM OUR GARDEN

Insalata mista di stagione dell'orto 12,00 €  
*Mixed seasonal salad from the garden*

Tradizionale Caprese Italiana 12,00 €  
*Traditional Mozzarella and Tomato Caprese salad*

## DESSERT - SOMETHING SWEET

Macedonia di frutta fresca di stagione 11,00 €  
*Fresh seasonal fruit salad*

Bonet della tradizione 12,00 €  
*Traditional "Bunet"*

Gelato alla vaniglia affogato al caffè 10,00 €  
*Coffee-drowned vanilla ice cream*