



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.



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.

Il nostro Maître sarà vostra a disposizione per consigliarvi al meglio per rendere la vostra esperienza gastronomica unica.

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.

Our Maître will be at your disposal to provide the best recommendations to make your dining experience unique.



LA CIVETTA - *Tasting Experience*

Uovo allevato a terra, cotto a bassa temperatura con crema di castagne e spuma di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse
Free-range egg slow-cooked at low temperature with chestnut cream and Red Cow Parmigiano Reggiano foam

Risotto Selezione Acquerello ai porcini con gambero di Mazara e limone candito
Acquerello risotto with porcini mushrooms, Mazara prawn and candied lemon

Anatra selvatica cotta rosa con uva fermentata e cardi di Nizza scottati
Wild duck cooked pink with fermented grapes and seared Nizza cardoons

Pera Madernassa affogata al Ruché con crumble alla nocciola e salsa al caramello salato
Madernassa pear poached in Ruché wine with hazelnut crumble and salted caramel sauce

Il menù degustazione si intende per tutto il tavolo - *The tasting menu is intended for the entire table.*

MENU DEGUSTAZIONE "LA CIVETTA" - 4 Portate **75**

Percorso vini in abbinamento a Menù 4 portate- *Wine pairing journey with a 4 course menu* **30**



LA TRADIZIONE - *Tasting Experience*

Bis tradizionale Piemontese - Battuta di Fassona & Vitello Tonnato

Piedmontese tasting: Fassona tartare and classic Vitello Tonnato

Cappuccino di fonduta e cacao

Savory fondue "cappuccino" with a dusting of cocoa

Agnolotti monferrini al sugo d'arrosto su letto di fonduta

Monferrini-style agnolotti in roast jus, served over a creamy cheese fondue

Guancia di vitello a lunga cottura

Braised veal cheek, gently slow-cooked to perfection

Classico bonet Piemontese con salsa alla vaniglia

Traditional bonet from Piedmont with a silky vanilla sauce

Il menù degustazione si intende per tutto il tavolo - *The tasting menu is intended for the entire table.*

MENU DEGUSTAZIONE "LA TRADIZIONE" - 5 Portate 75

Percorso vini in abbinamento a Menù 5 portate - *Wine pairing journey with a 5 course menu* **35**



LA SCOPERTA - *Tasting Experience*

Il percorso degustativo a sorpresa creato dal nostro Executive Chef Giampiero Vento è un'esperienza sensoriale unica, un viaggio culinario che va oltre il semplice assaggio.

Ogni piatto racconta una storia di passione, ricerca e creatività. Ogni ingrediente è scelto con cura, rispettando la stagionalità e la freschezza, per regalare un'esperienza autentica e raffinata. Lasciatevi guidare in un viaggio emozionante, dove ogni piatto è una rivelazione, una sorpresa che stimola, commuove e sorprende.

The surprise tasting journey created by our Executive Chef Giampiero Vento is a unique sensory experience, a culinary journey that goes beyond the simple act of tasting.

Each dish tells a story of passion, research, and creativity. Each ingredient is carefully selected, respecting seasonality and freshness, to offer an authentic and refined experience. Let yourself be guided on an exciting journey, where every dish is a revelation, a surprise that stimulates, moves, and delights.

Il menù degustazione si intende per tutto il tavolo - *The tasting menu is intended for the entire table.*

MENU DEGUSTAZIONE "LA SCOPERTA" - 6 portate 95

Percorso vini in abbinamento a Menù 6 portate - *Wine pairing journey with a 6 course menu* **40**



A LA CARTE

ANTIPASTI - STARTERS

La Fassona

Sottile di filetto di Fassona con salsa cacio e pepe, maionese alla nocciola e verdure in agro 28
Thin Fassona beef fillet with cacio e pepe sauce, hazelnut mayonnaise and pickled vegetables

L'uovo ed il Bosco

Uovo allevato a terra, cotto a bassa temperatura con crema di castagne e spuma di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 27
Free-range egg slow-cooked at low temperature with chestnut cream and Red Cow Parmigiano Reggiano foam

Tradizione Marina

Polpo alla brace con salsa alla Parmigiana all'antica maniera e pane povero 29
Grilled octopus with traditional Parmigiana-style sauce and rustic bread

PRIMI PIATTI - PASTAS

Aglione Nero

Spaghetti Monograno Felicetti con estrazione di aglio nero di Voghera, mandorle tostate e fondo d'arrosto 27
Monograno Felicetti spaghetti with Voghera black garlic extract, toasted almonds and roasted meat jus

Autunno d'Alpeggio

Eliche al burro d'alpeggio e timo, crema di zucca e Blu d'Aosta stagionato 27
Eliche pasta with alpine butter and thyme, pumpkin cream and aged Blu d'Aosta cheese

Tra Mare e Monti

Risotto Selezione Acquerello ai porcini con gambero di Mazara e limone candito 30
Acquerello risotto with porcini mushrooms, Mazara prawn and candied lemon



A LA CARTE

SECONDI PIATTI - MAIN COURSE

Selvaggina

Anatra selvatica cotta rosa con uva fermentata e cardi di Nizza scottati 36

Wild duck cooked pink with fermented grapes and seared Nizza cardoons

La Regina dei Mari

Ricciola con cavolfiore alla liquirizia e cipollotto speziato 37

Amberjack with licorice cauliflower and spiced spring onion

Un grande Classico

Filetto alla Rossini con foie gras e tartufo nero su crema di patate alla vaniglia 38

Beef fillet Rossini with foie gras and black truffle on vanilla potato cream

DOLCI - DESSERT

Pera e Vendemmia

Pera Madernassa affogata al Ruché con crumble alla nocciola e salsa al caramello salato 19

Madernassa pear poached in Ruché wine with hazelnut crumble and salted caramel sauce

Caldo Freddo

Semifreddo al bergamotto con salsa calda al cioccolato 70% Valrhona e lampone 20

Bergamot semifreddo with warm 70% Valrhona chocolate sauce and raspberry

Cuore Caldo

Souffle' alla vaniglia e gelato mantecato al fior di latte 21

Warm vanilla soufflé paired with artisanal Fior di latte gelato

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.