



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

ANTIPASTI

Veli di salmone affumicato "Norvegia" e salsa acida 16
Norwegian smoked salmon slices with sour cream sauce

Prosciutto crudo, melone estivo e misticanza 16
Cured ham, summer melon, and mixed greens

Battuta di Fassona, rucola selvatica e scaglie parmigiano 18
Vacca Rossa
Fassona beef tartare, wild arugula, and Red Cow Parmigiano shavings

PRIMI PIATTI

Tajarin al ragù di Bra 19
Tajarin with Bra sausage ragù

Fusilloni al pomodoro ciliegino e nduja 18
Fusilloni with cherry tomato and 'nduja

Agnolotti agli spinaci burro d'alpeggio e salvia 18
Spinach agnolotti with alpine butter and sage

DALL'ORTO

Misticanza con feta Greca pomodorino e yogurt 14
Mixed greens with Greek feta, cherry tomatoes, and yogurt

Misticanza, verdure cotte e crude, salsa al basilico e zenzero 16
Mixed greens with cooked and raw vegetables, basil and ginger

SECONDI PIATTI

Tagliata di fassona rucola e scaglie di Grana 24 mesi 26
Sliced Fassona beef with arugula and 24-month aged Grana shavings

Roast beef freddo salsa olandese, cipolla in agro e radicchio 20
Cold roast beef with hollandaise sauce, pickled onion, and radicchio

Pizza con impasto ad alta idratazione, burrata, crema di 19
basilico e pistacchio di Bronte
Pizza with high-hydration dough, burrata, basil cream, and Bronte pistachios

DESSERT

Macedonia di frutta fresca di stagione 12
Fresh seasonal fruit salad

Panna cotta al lampone e menta 12
Raspberry and mint panna cotta

Tortino caldo alle mandorle di Noto e salsa alla vaniglia 12
Warm Noto almond cake with vanilla sauce