



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



ANTIPASTI

Flan di carciofi su fonduta classica con croccante di nocciole 18
Artichoke flan on a silky classic cheese fondue with crunchy hazelnuts

Vitello tonnato della tradizione 20
Veal with classic tuna and caper sauce

Battuta di Fassona, rucola selvatica e scaglie parmigiano 19
Vacca Rossa
Fassona beef tartare, wild arugula, and Parmigiano shavings

PRIMI PIATTI

Tajarin al ragù di Bra 19
Tajarin with Bra sausage ragù

Agnolotti di spinaci burro e salvia selvatica 18
Spinach agnolotti with butter and wild sage

Gnocchi al pomodoro e ricotta salata 17
Potato gnocchi with tomato sauce and salted ricotta

DALL'ORTO

Misticanza di verdure cotte e crude con maionese alla nocciola 14
Garden salad of cooked and raw vegetables with hazelnut mayonnaise

Misticanza "Waldorf" 14
Waldorf-style mixed greens

SECONDI PIATTI

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

Brasato al Barbera 25
Braised beef in Barbera wine

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 classica con salsa ai frutti rossi 12
Classic panna cotta with red berry sauce

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