

# *Menù Ovada Città Europea del Vino 2024*

*Benvenuto dello chef*

*Battuto di Fassona, scaglie di parmigiano e riduzione di Ovada*

*Risotto al Dolcetto d'Ovada*

*Brasato all'Ovada, purè aromatico e verdure al burro*

*Sorbetto all'Ovada e cioccolato bruciato*

*Coccole finali e caffè*

*In abbinamento 3 calici di Ovada*

*€ 55,00 a persona*

***Il menù è servito esclusivamente per tutto il tavolo***

## *La Tradizione*

*Benvenuto dello Chef*

*Il Vitel Tonné*

*Ravioli all'antica al sugo d'arrosto*

*Fonduta di Castelmagno e condimenti*

*Langhe&Langhe*

*Coccole finali e caffè*

*€70,00 a persona*

***Il menù è servito esclusivamente per tutto il tavolo***

*Gli abbinamenti....*

***Ovada***

*Un percorso di 4 calici del territorio dell'Ovada € 30.00*

***Piemonte***

*Un percorso di 5 calici per scoprire meglio questo fantastico territorio € 60.00*

## *I Nostri Classici*

<i>Selezione di salumi nazionali con verdure in agrodolce</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Crema di patate, uovo pochet, spuma al parmigiano e tartufo nero</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>La Bagna caoda con le verdure di stagione</i>	<i>€ 26,00</i>
<i>Il Monferrato: Cima alla genovese con bagnetto verde, sformato di verdura, Insalata Russa, Peperone al tonno, Cestino di galletto</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>La Perbuireira</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Tajarin 40 rossi, fonduta di parmigiano e nocciole</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Ravioli all'antica al sugo d'arrosto o nel vino</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Brasato all'Ovada, purè aromatico e verdure al burro</i>	<i>€ 26,00</i>
<i>Filetto di Fassona al pepe verde con patate al rosmarino</i>	<i>€ 34,00</i>
<i>Tagliata di Fassona, peperone arrostito e costetto in vinagrette</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Bollito misto con le verdure e le salse</i>	<i>€ 32,00</i>
<i>Stoccafisso alla ligure</i>	<i>€ 28,00</i>

## *Antipasti*

<i>Battuto di Fassona, maionese al parmigiano e salsa al tartufo nero</i>	€ 18,00
<i>Il Vitel Tonné</i>	€ 18,00
<i>Acciuga (La Ligure marinata, Il tortino, Del Cantabrico)</i>	€ 20,00
<i>Il prosciutto Patanegra 5J, pan brioche, riccioli di burro e insalata di Pachino</i>	€ 40,00

## *Primi Piatti*

<i>Fagottelli di baccalà, spugnole e salsa al prezzemolo</i>	€ 18,00
<i>Gnocchi di patate, castelmagno e tartufo nero</i>	€ 22,00
<i>Linguine ai gamberi di Santa Margherita</i>	€ 28,00
<i>Risotto carnaroli riserva Acquerello alla barbabietola, formaggio Isidora e limone candito</i>	€ 20,00

## *I Secondi, Carni e Pesci*

<i>Filetto di Fassona, scaloppa di fegato d'Oca e tartufo nero</i>	€ 45,00
<i>Piccione, millefoglie di patate e carote, frutti rossi</i>	€ 30,00
<i>Fritto misto di Pesce</i>	€ 26,00
<i>Filetto di Orata al forno in crosta di patate, salsa alla mugnaia, Shiso croccante e salsa Aioli</i>	€ 30,00
<i>Selezioni di formaggi</i>	€ 25,00

*Vi informiamo, che il pesce servito crudo è sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura (CE 853/04).*

*Per alcune preparazioni, in mancanza del prodotto fresco, possono essere impiegati prodotti surgelati all'origine o congelati*

## *Il Dolce*

<i>Bûnet classico, salsa caramello e albicocche candite</i>	€ 12,00
<i>La castagna... bavarese-tortino-gelato</i>	€ 12,00
<i>Semifreddo al torroncino, salsa gianduja e gel al miele</i>	€ 12,00
<i>Langhe&amp;Langhe</i>	€ 12,00
<i>Selezione di gelati</i>	€ 9,00
<i>Selezione di sorbetti</i>	€ 9,00

## *E un calice di....*

<i>Vite Colte Moscato Passito La Bella Estate</i>	€ 7,00
<i>Forteto della Luja Loazzolo Piasa Rischei</i>	€ 8,00
<i>Donna Fugata Passito di Pantelleria Ben Rye</i>	€ 8,00
<i>Sauternes Sichel</i>	€ 9,00
<i>Don PX di Toro Albalá</i>	€ 8,00