

Menù Ovada Città Europea del Vino 2024

Benvenuto dello chef

Battuto di Fassona, scaglie di parmigiano e riduzione di Ovada

Ravioli Nel Dolcetto

Brasato all'Ovada e purè aromatico e porro grigliato

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

Il Menù Degustazione

Benvenuto dello Chef

Tortino di asparagi, crema di cipolla bruciata e salsa all'uovo

Plin di polletto arrosto, il suo fondo e gambero rosso di Mazzara

I nostri ravioli in bianco

Faraona, nocciola e melanzana

La fragola

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

Selezione di salumi nazionali con verdure in agrodolce € 18,00

La Bagna Caôda con le verdure di stagione € 26,00

Crema di patate, uovo pochet, spuma al parmigiano e tartufo nero € 22,00

Il Monferrato: € 24,00
*Cima alla genovese con bagnetto verde, Vitello Tonnato, Insalata Russa,
Flan di verdura, Peperone al tonno*

La Perbuireira € 16,00

Tortellini in brodo € 20,00

Ravioli all'antica al sugo d'arrosto o nel vino € 20,00

Brasato all'Ovada con purè aromatico € 28,00

Il bollito misto accompagnato dalle verdure e salse € 30,00

Filetto di Fassona al pepe verde con patate al rosmarino € 34,00

Stoccafisso alla ligure € 28,00

Antipasti

<i>Battuto di Fassona, barbabietola, capperi e arancia candita</i>	€ 18,00
<i>Tortino di asparagi, crema di cipolla bruciata e salsa all'uovo</i>	€ 18,00
<i>Polpo arrostito, la sua maionese, scarola e cipolla di tropea</i>	€ 18,00
<i>Il prosciutto Patanegra 5J, pan brioche, riccioli di burro e insalata di Pachino</i>	€ 40,00

Primi Piatti

<i>Plin di polletto arrosto, il suo fondo e gambero rosso</i>	€ 20,00
<i>Pasta mischiata, legumi, provola e cozze</i>	€ 18,00
<i>Gnocchetti di patate con fonduta di Castelmagno e tartufo nero</i>	€ 23,00
<i>Risotto Carnaroli, Piselli, Cardoncelli e Blu61</i>	€ 18,00

I Secondi, Carni e Pesci

<i>Filetto di Fassona, scaloppa di fegato d'Oca e tartufo nero</i>	€ 45,00
<i>Faraona, Nocciola e Melanzana</i>	€ 26,00
<i>Tagliata di Fassona, costetto e peperone arrostito</i>	€ 28,00
<i>L'Orecchia d'Elefante con i contorni</i>	€ 65,00
<i>Fritto misto di Pesce</i>	€ 26,00
<i>Filetto di Orarta al forno, patate aromatiche, 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>Bônet classico, salsa caramello e albicocche candite</i>	€ 12,00
<i>Langhe&Langhe</i>	€ 12,00
<i>La fragola</i>	€ 12,00
<i>Profitterol 2.0</i>	€ 12,00
<i>Lo Strudel con chantilly e gelato al cioccolato</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>	€ 6,00
<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>	€ 8,00
<i>Don PX di Toro Albalá</i>	€ 7,00