

# *Menù Ovada Città Europea del Vino 2024*

*Benvenuto dello chef*

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

*Risotto al Dolcetto*

*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*

*Faraona, Nocciola, Melanzana*

*Bonnet classico, salsa al caramello e albicocche candite*

*Coccole finali e caffè*

*€65,00 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

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

*Il Monferrato:* € 20,00  
*Cima alla genovese con bagnetto verde, sformato di verdura,  
Insalata Russa, Peperone al tonno, Carpaccio e parmigiano.*

-----

*La Perbuireira* € 16,00

*Tajarin 40 rossi, burro d'alpeggio e tartufo nero estivo* € 18,00

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

-----

*Brasato all'Ovada con purè aromatico e verdure al burro* € 26,00

*Filetto di Fassona al pepe verde con patate al rosmarino* € 32,00

*Tagliata di Fassona, peperone arrostito e soncino estivo* € 28,00

## *Antipastí*

<i>Battuto di Fassona, maionese al parmigiano e salsa al tartufo nero</i>	€ 18,00
<i>Il Vitel Tonné</i>	€ 18,00
<i>Polpo arrostito, la sua maionese, scarola e cipolla di tropea</i>	€ 18,00
<i>Il prosciutto Patanegra 5J, pan brioches, riccioli di burro e insalata di Pachino</i>	€ 40,00

## *Prími Piattí*

<i>Plin di polletto arrosto, il suo fondo e gambero rosso</i>	€ 20,00
<i>Gnocchi di patate, zucchine trombetta, datterini al forno e burrata</i>	€ 18,00
<i>Lasagnetta al pesto e zabaione al parmigiano</i>	€ 20,00
<i>I Nostri Maccheroni ai frutti di mare</i>	€ 30,00

## *I Secondí, Carní e Pescí*

<i>Filetto di Fassona, scaloppa di fegato d'Oca e tartufo nero</i>	€ 45,00
<i>Faraona, Nocciola e Melanzana</i>	€ 26,00
<i>L'Orecchia d'Elefante con i contorni (consigliata per due persone)</i>	€ 65,00
<i>Fritto misto di Pesce</i>	€ 26,00
<i>Baccalà al basilico, zucchine e piselli</i>	€ 26,00
<i>Filetto di Orata al forno, friggirelli, 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>Mousse di Yogourt, cremoso allo yuzu e pesche marinate</i>	€ 12,00
<i>Semifreddo al torroncino, salsa gianduja e gel al miele</i>	€ 12,00
<i>L'Ananas candita, gelato al caramello e crumble al cioccolato al latte</i>	€ 12,00
<i>Sfera di cioccolato al latte, cuore di panna cotta e crema al caffè</i>	€ 12,00
<i>Selezione di gelati</i>	€ 8,00
<i>Selezione di sorbetti</i>	€ 8,00

## *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