



Donna Selvatica

*Valter, dandovi il benvenuto
vi augura una sosta serena,
colma di allegria e spensieratezza...*

*Valter extend a warm welcome
and wishes you a restful and carefree stay...*

Si richiede ai Sigg. Clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari. Il personale è disponibile a fornire specifiche informazioni circa la possibile presenza di allergeni in ogni alimento trattato. In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore e indicati con l'asterisco. Tutta la nostra pasta fatta in casa è sottoposta a congelazione tramite abbattitore

Dear Customers, please communicate any food allergies or intolerances. The staff is available to provide specific information about the possible presence of allergens in every food treated. In the absence of finding the fresh product, we advise customers that some products may

be frozen or freezing by blast chiller and marked with an asterisk

All our homemade pasta is subjected to freezing by blast chiller

Tutti i prodotti/pietanze possono contenere, come ingrediente o in tracce, le seguenti sostanze o loro prodotti derivati: cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati), arachidi, soia, lupino, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, pesce, crostacei, molluschi, latte, uova, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg.

All products / dishes may contain, as an ingredient or in trace amounts, the following substances or their derived products: cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridized strains), peanuts, soybeans, lupins, fruit in shell, celery, mustard, sesame seeds, fish, crustaceans, molluscs, milk, eggs, sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg.



SENZA GLUTINE- Gluten free



VEGETARIANO-Vegetarian

Il Menù della Tradizione - The Traditional Menu



Carne cruda di vitello Fassone battuta al coltello
e magatello cotto rosa con salsa tonnata
*Handcut Fassone veal raw meat
and pink-roasted Fassone with tuna sauce*



Tajarin della tradizione al ragù bianco piemontese
Homemade Tajarin long pasta in white meats ragu sauce



Brasato al Barbaresco, polenta rossa '8file' e purea di fave
*Braised Fassone veal in Barbaresco wine,
grilled red '8file' corn polenta, fava beans puree*



Rivisitazione del Bunet: bunet della tradizione,
crumble al Fernet e gelato all'amaretto
Bunet: traditional chocolate pudding, Fernet crumble and amaretto ice cream

49 €

Il Menù dello Chef - The Chef Menu

Salmone marinato alla salvia, cialda al sesamo nero,
salsa al ravanella e yogurt allo zenzero
*Sage marinated salmon, black sesame wafer,
radish sauce and ginger yogurt*



Riso al salto alle zucchine trombetta,
tartare di gamberi alla mentuccia e crema di bufala campana
*Stir fried rice with Trombetta zucchini, mint raw shrimp tartare
and Campania buffalo mozzarella cheese cream*



Cubo di baccalà, crema inglese salata al riccio di mare
e scaglie di cioccolato fondente 85%
*Codfish cube, egg and sea urchin cream
and 85% dark chocolate flakes*



Aspic di fragola al the nero, salsa alla menta e sorbetto alla fragola
Black tea strawberry aspic, mint sauce and strawberry sorbet

60 €



Il Menù del Tartufo Nero - The Black Truffle menu

Carne cruda di vitello Fassone battuta al coltello e Tartufo Nero
Handcut Fassone veal raw meat with Black Truffle

Tjarin della tradizione al burro di montagna e Tartufo Nero
Homemade Tjarin long pasta, mountain butter and Black Truffle

Gelato alla crema fatto in casa con Tartufo Nero
Home made ice cream with Black Truffle

49 €

Supplemento Tartufo Nero, alla carta: Euro 10 a piatto
Euro 10 charging Black Truffle à la carte

Piatto condiviso, ove possibile già diviso in due porzioni: €5 / *Shared dish, portion divided: €5*
Coperto: €5 a persona / *Cover charge: €5 per person*

Antipasti - Appetizers

-  Tris: carne cruda battuta al coltello, magatello cotto rosa con salsa tonnata e tonno scottato 18 €
Handcut Fassone veal raw meat, pink-roasted Fassone with tuna sauce and seared tuna
-  Terrina di coniglio, caramello salato alle erbe e cruderie di primavera. 18 €
Rabbit terrine, savory caramel with herbs and crunchy raw spring vegetables
-  Asparago a tutto tondo: crema, tempura e soffice di asparago. 18 €
All around asparagus: cream, pie and tempura asparagus
- Salmon marinato alla salvia, cialda al sesamo nero, salsa al ravanello e yogurt allo zenzero 20 €
Sage marinated salmon, black sesame wafer, radish sauce and ginger yogurt
-  "Ricoperto" di tofu ai cereali aromatizzato al the nero e caramello con salse "Pollock" 16 €
Tofu flavored with black tea and caramel with "Pollock" sauces

Primi Piatti - Main Pastas Course

-  Tajarin della tradizione al ragù bianco piemontese/ burro d'Alpeggio e Parmigiano Reggiano 40mesi. 16 €
Homemade Tajarin long pasta with traditional white ragout / mountain butter and 40months aged Reggiano Parmesan
- Ravioli del Plin ripieni ai tre arrostiti serviti al fondo bruno/ al burro d'alpeggio e Parmigiano Reggiano 40mesi 18 €
Plin ravioli pasta filled with three roasts served with meats and vegetables gravy / mountain butter and 40months aged Reggiano Parmesan
-  Riso al salto alle zucchine trombetta, tartare di gamberi alla mentuccia e crema di bufala campana 20 €
Stir fried rice with Trombetta zucchini, mint raw shrimps tartare, Campania buffalo mozzarella cheese cream
- Spaghetti di farro alla chitarra alle alici, fave e finocchietto selvatico 20 €
Spelled spaghetti with guitar, anchovies, fava beans and wild fennel

Piatto condiviso, ove possibile già diviso in due porzioni: €5 / Shared dish, portion divided: €5
 Coperto: €5 a persona / Cover charge: €5 per person

Castelmagno d'Alpeggio 2017 - Alpine Castelmagno Cheese 2017



Gnocchi di patata della Bisalta di Cuneo al Castelmagno d'Alpeggio 2017

20 €

Handmade Cuneo's Bisalta Valley potato gnocchi pasta with 2017 Alpine Castelmagno cheese cream



Taglio di Castelmagno d'Alpeggio 2017 accompagnato da melata di Cortemilia, composte di frutta e spezie e nocciola Tonda Gentile BIO tostata

20 €

Alpine Castelmagno cheese platter matched with Cortemilia honey dew, spices and fruits jam and BIO Tonda Gentile toasted hazelnuts



Suddivisi nel piatto: i gnocchi di patata della Bisalta alla fonduta di Castelmagno e il taglio di Castelmagno 2017, melata di Cortemilia, nocciola Tonda Gentile BIO tostata

22 €

Degustation of handmade Cuneo's Bisalta Valley potato gnocchi pasta with Castelmagno cheese cream and Castelmagno cheese platter with Cortemilia honey dew, spices and fruits jam, BIO Tonda Gentile toasted hazelnuts

Secondi Piatti - Main Courses



Guancia di vitello brasata al Barbaresco, polenta rossa '8file' arrostita e purea di fave

20 €

Braised Fassone veal cheek, roasted red corn '8file' polenta and fava beans puree



Fassone piemontese scottato, crema di piselli, fondo affumicato della Selvatica, verdure mini

20 €

Grilled Fassone veal sirloin steak, autumn Selvatica gravy sauce, fresh baby vegetables and peas cream



Lingua di vitello aromatizzata agli agrumi, fondo alla nocciola e ciliegie in carpione

20 €

Veal tongue flavored with citrus fruit, hazelnut base and carpione cherries



Cubo di baccalà, crema inglese salata al riccio di mare e scaglie di cioccolato fondente 85%

22 €

Codfish cube, egg and sea urchin cream and 85% dark chocolate flakes

Piatto condiviso, ove possibile già diviso in due porzioni: €5 / Shared dish, portion divided: €5
Coperto: €5 a persona / Cover charge: €5 per person

Dolci - Desserts

Il Bunet rivisitato: bunet della tradizione, crumble al Fernet e gelato all'amaretto

The traditional chocolate pudding, Fernet crumble and Amaretti ice cream

Tiramisù oggi: sfera di mascarpone su savoiardo fatto in casa, macaron alla nocciola Piemonte e gelato al caffè

Tiramisu today: mascarpone cheese mousse, home-made savoiardo biscuit, Piedmont hazelnut macaron and coffee ice cream



Aspic di fragola al the nero, salsa alla menta e sorbetto alla fragola

Black tea strawberry aspic, mint sauce and strawberry sorbet

Euro 9

La nostra zuppa inglese

Zuppa inglese our way



Gelato alla crema con uvetta sultanina marinata nella Grappa Levi di Moscato

Crema handmade ice cream with "deep in Romano Levi's grappa" aromatic raisin

Euro 12

Le Grappe di Romano Levi

Grappa della Donna Selvatica innamorata del Moscato
MONOVITIGNO MOSCATO D'ASTI DOCG
VENDEMMIA 2011 - 40% vol.

Grappa gentile alla Camomilla di Lidia e Romano Levi
MONOVITIGNO NEBBIOLO DOCG
VENDEMMIA 2012 - 40% vol.

Euro 12

Grappa della Donna Selvatica che scavalica le colline
Riserva Bianca
VITIGNI DOLCETTO DOC, BARBERA DOC, NEBBIOLO DA
BARBARESCO DOCG - 45% vol.

Grappa della Donna Selvatica che scavalica le colline
Riserva Paglierina
VITIGNI DOLCETTO DOC, BARBERA DOC, NEBBIOLO DA
BARBARESCO DOCG - 45% vol.

Euro 13

Grappa della Donna Selvatica che scavalica le colline del
Barbaresco
MONOVITIGNO NEBBIOLO DA BARBARESCO DOCG - 42% vol.

Euro 14

Grappa della Donna Selvatica che scavalica le colline del
Barolo
MONOVITIGNO NEBBIOLO DA BAROLO DOCG - 42% vol.

Grappa Ambrata
Delle Donne Selvatiche che scavalicano le colline
VITIGNI DOLCETTO DOC, BARBERA DOC, NEBBIOLO DA
BARBARESCO DOCG - 50% vol.

Euro 15