



BORGIO
Neive
VECCHIO



Sonna 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 abb*itore

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 c*ler*

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.

* SI AVVISANO I GENTILI CLIENTI CHE PER IL CONSUMO DI UN SOLO PIATTO VERRANNO ADDEBITATI € 5 A PERSONA PER IL SERVIZIO ED IL COPERTO



SENZA GLUTINE - Gluten free



VEGETARIANO - Vegetarian

Aperitivo &..... Aperitif &.....

- Analcolico / Vino Arneis al calice / Birra. *Analcoholic / Arneis White wine by the glass / Beer* € 6
- Metodo Tradizionale Champenoise. *Champenoise Method* € 8
- Acqua Demineralizzata. *Demineralized Water* € 2
- Caffè e Friandises. *Coffee and Friandises* € 3
- Thè biologici - tisane biodinamiche *Biologic Tea / Biodynamic Infusions* € 4
- Coperto € 5

Il Menu della Tradizione

The Traditional Menu

- ⊗ Carne cruda battuta al coltello e Magatello cotto rosa con salsa tonnata
Raw meat beaten with knife and roasted Fassone veal with Tuna souce
- ⊗ Tajarin della tradizione al ragù bianco piemontese
Homemade Tajarin long pasta in white meat ragù sauce
- ⊗ Guancia di vitello brasata al Barbaresco, polenta rossa 8 file e cavolo romano
Veal cheek braised in Barbaresco, 8 rows red polenta and Roman cabbage
- ⊗ Ricordo del vecchio Piemonte: panna cotta alla vaniglia, violette cristallizzate e gelato ai marron glacée
Souvenir of old Piedmont: vanilla panna cotta, crystalized violets, and marron glacée ice cream

€ 49

Il Menu dello Chef

The Chef Menu

- ⊗ * Guance di baccalà dorate al mais su crema di bufala, ristretto di zenzero e puntarelle
Fried cornbreaded cod cheeks on buffalo mozzarella cream, ginger sauce and chicory
- ⊗ * Spaghetto Bossolasco alla chitarra, vongole veraci e nocciola Piemonte al profumo di limone
Bossolasco's Spaghetti alla chitarra, clams and Piedmont hazelnut flavored with lemon
- ⊗ * Tonno scottato, nero di seppia e scalogno fermentato
Seared tuna, squid ink and fermented shallot
- ⊗ Cioccolato 75%, frutto della passione e gelato al latte di cocco
75% chocolate mousse, passion fruit and coconut milk ice cream

€ 60

Antipasti . Appetizers

- ⊗ - Tris: carne cruda battuta al coltello, vitello tonnato, tonno scottato con emulsione alla nocciola € 18
Tris: raw meat beaten with a knife, veal with tuna sauce, seared tuna with hazelnut emulsion
- ⊗ - Uovo morbido, cardo gobbo e salsa piemontese alle acciughe € 16
Soft egg, hunchback thistle and anchovies sauce
- ✓
⊗ - Guance di baccalà dorate al mais su crema di bufala, ristretto di zenzero e puntarelle € 20
Fried cornbreaded cod cheeks on buffalo mozzarella cream, ginger sauce and chicory

Primi Piatti . Main Courses (pasta)

- ✓ - Tajarin della tradizione al ragù bianco piemontese / o Parmigiano Reggiano 40 mesi € 16
⊗ *Homemade Tajarin long pasta in white meats ragu sauce / or with mountain butter and 40 months aged Parmigiano Reggiano*
- Ravioli del Plin ai tre arrostiti con Parmigiano Reggiano 36 mesi / o al fondo bruno € 18
Homemade ravioli pasta with mountain Butter and 36 months aged Parmigiano Reggiano / or in roasts gravy sauce
- ⊗ - Spaghetti Bossolasco alla chitarra, vongole veraci e nocciola Piemonte al profumo di limone € 20
Bossolasco's Spaghetti alla chitarra, clams and Piedmont hazelnut flavored with lemon

Castelmagno d'Alpeggio 2017 . Main Courses (pasta & cheese)

- ✓ - Gnocchi di patate della Bisalta e castagne, al Castelmagno d'Alpeggio € 20
⊗ *Bisalta potato's and chestnuts gnocchi, Castelmagno cheese cream*
- ✓ - Taglio di Castelmagno d'Alpeggio 2017 con melata di Cortemilia, composta di frutta
⊗ e nocciola Tonda Gentile Bio tostata € 20
Alpine Castelmagno cheese platter matched with Cortemilia honey dew, fruits jam and Bio Tonda Gentile toasted hazelnuts
- ✓ - Suddivisi nel piatto: i gnocchi di patate della Bisalta e castagne, al Castelmagno d'Alpeggio e il taglio di
⊗ Castelmagno 2017 con melata di Cortemilia, composta di frutta e nocciola Tonda Gentile € 22
Degustation of handmade Cuneo's Bisalta Valley potato and chestnuts gnocchi with Castelmagno cheese cream and Castelmagno cheese platter with Cortemilia honey dew, fruits jam and Bio Tonda Gentile toasted hazelnuts

Secondi Piatti . Main Courses

- ⊗ - Guancia di vitello brasata al Barbaresco, polenta rossa 8 file alla piastra e cavolo romano € 20
Veal cheek braised in Barbaresco, 8 rows grilled red polenta and Roman cabbage
- ⊗ - Sottofiletto di fassone alla plancia, verdure invernali e fondo della selvatica € 20
Grilled Fassone veal sirloin steak, Selvatica fruit&veg reduction, seared vegetables
- ⊗ - Tonno scottato, nero di seppia e scalogno fermentato € 24
Seared tuna, squid ink and fermented shallot

Dolci . Desserts

- ⓧ Ricordo del vecchio Piemonte: panna cotta alla vaniglia, violette cristallizzate, e gelato ai marron glacée € 12
Souvenir of old Piedmont: vanilla panna cotta, crystalized violets, and marron glacée ice cream
- ⓧ Cioccolato 75%, frutto della passione e gelato al latte di cocco € 9
75% chocolate mousse, passion fruit and coconut milk ice cream
- ⓧ Gelato alla crema fatto in casa, uvetta sultanina e grappa al Moscato Levi Serafino € 12
Homemade ice cream, raisins and Moscato Levi Serafino grappa
- ⓧ Tiramisù oggi:mousse al mascarpone, croccante al caffè e gelato fior di latte € 9
Tiramisu today: mascarpone mousse, crunchy coffee and fior di latte ice cream

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 aromatizzata alla Camomilla
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