



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, fiocco di vitello 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 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



Trippa, crema di lupini, salsa al pepe nero e gelato alle olive verdi
Tripe, lupines cream, black pepper sauce and green olives ice cream



Riso croccante al nero di seppia, calamari scottati, vongole veraci e gel di rabarbaro
Stir fried rice with black squid ink, seared squid and clams, rhubarb gel



Guancia di baccalà brasata all'Albarossa DOC 2016 - Castello di Neive -
polenta bianca al rosmarino e insalata di mele verdi alla vaniglia.
*Braised cod fish cheek with Albarossa DOC 2016 red wine - Castello di Neive -
rosemary white polenta and vanilla green apple salad*



Zuppetta di uva alla cannella, sorbetto al Barbaresco, crumble d'arancio
Cinnamon grapes cold fresh soup, Barbaresco wine sorbet, orange crumble
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

Tajarin della tradizione al burro di montagna e Tartufo Nero
Homemade Tajarin 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, fiocco di vitello cotto rosa con salsa tonnata e tonno scottato 18 €
Handcut Fassone veal raw meat, pink-roasted Fassone with tuna sauce and seared tuna
-  Uovo cotto morbido, funghi Porcini, crema di latte e Parmigiano al profumo di Tartufo nero 18 €
Poached egg, Porcini mushrooms, black Truffle perfumed milk and Parmigiano cheese cream
-  Trippa di maiale cotta a bassa temperatura, crema di lupini, salsa al pepe e gelato alle olive verdi 20 €
Low temperature cooking pork tripe, lupines cream, black pepper sauce and green olives ice cream
-  Il Vitello Tonnato ieri e oggi 18 €
Roasted Fassone veal with tuna sauce: the old tradition and our contemporary way

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 arrosti 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 croccante al nero di seppia, calamari scottati, vongole veraci e gel di rabarbaro 20 €
Stir fried rice with black squid ink, seared squids and clams, rhubarb gel

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 baccalà brasata all'**Albarossa DOC 2016 - Castello di Neive** - polenta bianca al rosmarino e insalata di mele verdi alla vaniglia. 25 €

Braised cod fish cheek with **Albarossa DOC 2016 red wine - Castello di Neive** - rosemary white polenta and vanilla green apple salad



** con abbinamento calice di **Albarossa DOC 2016 del Castello di Neive.** 30 €



Guancia di vitello brasata al Barbaresco, polenta rossa '8file' arrostita e purea di fave 20 €
Braised veal cheek, roasted red corn '8file' polenta and fava beans puree



Fassone piemontese scottato, crema di piselli, fondo affumicato della Selvatica, verdure saltate 20 €
Grilled Fassone veal sirloin steak, Selvatica smoked fruit&veg reduction, seared vegetables and peas cream



Filetto di maiale, vellutata di cavolfiore e scalogno caramellato 20 €
Pork fillet, velvety cauliflower cream and caramelized shallot

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: mousse di mascarpone, cacao e raviolo liquido al caffè

Tiramisu today: mascarpone cheese mousse, cocoa and liquid coffee ravioli



Zuppetta di uva alla cannella, sorbetto al Barbaresco e crumble d'arancio

Cinnamon grapes fresh soup, Barbaresco wine sorbet, orange crumble

Euro 9



Mela Tatin: mousse alla vaniglia dal cuore di mele al rosmarino, mou salato

Tatin apple: vanilla mousse with rosemary and apple heart, savory butterscotch



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 scavalca le colline
Riserva Bianca
VITIGNI DOLCETTO DOC, BARBERA DOC, NEBBIOLO DA
BARBARESCO DOCG - 45% vol.

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

Euro 13

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

Euro 14

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

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

Euro 15