



Sonna Selvatica

*Ualter, dandovi il benvenuto
vi augura una sosta serena,
calma di allegria e spensieratezza...*

*Ualter 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

 TARTUFO SUGGERITO - Truffle suggested

Il Menù della Tradizione - The Traditional Menu

● ⊗ Carne cruda di vitello Fassone battuta al coltello e
magatello cotto rosa con salsa tonnata all'antica maniera
Handcut Fassone veal raw meat and pink-roasted Fassone with old tradition 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 barbabietola
Braised Fassone veal in Barbaresco wine, grilled red '8file' corn polenta, beetroot puree

✓ Bunet: l'originale
Bunet: the original chocolate and Amaretti biscuits pudding

49 €

Il Menù del Tartufo Nero The Black Truffle Menu

⊗ ✓

Uovo, crema affumicata e chips di topinambour, castagne sciroppate e Tartufo Nero
Egg, smoked cream and chips of Jerusalem artichoke, glazed chestnuts and black truffle

Tajarin della tradizione con Tartufo Nero
Tajarin traditional long pasta with Black Truffle

Gelato alla crema con Tartufo Nero
Egg and Vanilla ice cream with Black Truffle

65 €

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

- X
 - Tris di vitello Fassone: *Piemontese Fassone veal in three ways:* 18 €
 . Carne cruda battuta al coltello / *Traditional handcut raw veal*
 . Magatello cotto rosa con salsa tonnata all'antica / *Pink-roasted veal with old tradition tuna sauce*
 . Marinata al vin brulé, emulsione all'arancia / *Marinated in spiced wine, orange emulsion*

- X
 - Tonno scottato, caco mela arrostito, bisque alla vaniglia 20 €
 Seared Tuna fillet, roasted applekaki, vanilla bisque

- X
 - Fonduta di Fontina DOP d'Alpeggio della Valle d'Aosta con pane nero di Fénis 18 €
 Valle d'Aosta DOP alpine Fontina cheese fondue, traditional organic Fénis town rye bread

- Tortino di zucca, fonduta di Toma d'Alpeggio e crumble di Amaretti 16 €
 Pumpkin flan, Toma d'Alpeggio cheese fondue and Amaretti biscuits crumble

Primi Piatti - Main Pastas Course

- X
 - Tajarin della tradizione al ragù bianco / *Homemade Tajarin long pasta in white meats ragu souce* 16 €

- X
 - Tajarin della tradizione con burro d'Alpeggio e Parmigiano Reggiano 40mesi 16 €
 Homemade Tajarin long pasta with mountain butter and 40months aged Reggiano Parmesan

- Ravioli del Plin ripieni ai tre arrosti serviti al fondo bruno 18 €
 Plin ravioli pasta filled with three roasts served with meats and vegetables gravy

- Ravioli del Plin ripieni ai tre arrosti con burro d'alpeggio e Parmigiano Reggiano 40mesi 18 €
 Plin ravioli pasta filled with tree roasts served on mountain butter and 40months aged Reggiano Parmesan

- Cannelloni croccanti ripieni di cinghiale selvatico, crema di Parmigiano Reggiano 40mesi e fondo di selvaggina 20 €
 Cannelloni pasta filled with wild boar, 40months Reggiano Parmesan cheese cream and game reduction

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*

- Brasato al Barbaresco, polenta rossa '8file' arrostita e purea di barbabietola 20 €
Braised Fassone veal cheek, roasted red corn '8file' polenta and beetroots puree
- - Sottofiletto di vitello Fassone alla piastra, fondo autunnale della Selvatica, spinacino fresco 20 €
Grilled Fassone veal sirloin steak, autumn Selvatica gravy sauce, fresh baby spinach salad
- - Sottofiletto di vitello Fassone alla piastra su fonduta di Fontina DOP d'Alpeggio della Valle d'Aosta 25 €
Grilled Fassone veal sirloin steak on Valle d'Aosta alpine DOP Fontina cheese fondue
- Polpo croccante, crema di ceci al rosmarino 24 €
Roasted octopus, chickpeas cream and rosemary

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