

LIGHT LUNCH

Ristorante Villa Fontana

Antipasti

Battuta di vitello, maionese alle nocciole, la sua cialda e composta di rabarbaro
euro 13

Il nostro vitello tonnato e il suo ristretto
euro 14

Tartare di tonno, teriyaki, ciliegia in crema, mandorla tostata e acqua di cetriolo e mela verde
euro 17

Uovo morbido su fonduta di Bra e funghi porcini in due consistenze
euro 16

Baccalà mantecato su crema di piselli e chutney al pomodoro e olive
euro 15

Primi

Plin ai tre arrostiti con il loro ristretto
euro 12

Linguina di Gragnano, aglio e olio, tartare di gamberi di Mazara al lime
euro 17

Piccole delizie di patate al ragù di mare
euro 15

Tagliolini al ragù di coniglio e Grana Padano in crema
euro 14

Secondi

Polpo scottato, tataki di melanzana arrostita e gel di pomodoro confit
euro 20

Tagliata di vitello con taccole e scalogno caramellato
euro 20

Guancia di vitello in lenta cottura su purè di carote
euro 18

Dolci

Tiramisù del Re
euro 7

Panna cotta, fragola e meringa
euro 8

Semifreddo alla nocciola con salsa allo zabaione
euro 8

Tris di sorbetti: limone e salvia, lampone, frutto della passione
euro 6

LIGHT LUNCH

Ristorante Villa Fontana

Starters

Tartare of "Fassone" veal, hazelnuts mayonnaise, its waffle and rhubarb compote
euro 13

Veal with traditional tuna sauce
euro 14

Tuna tartare, teriyaki, cherries cream, toasted almond, cucumber and green apple water
euro 17

Soft egg on Bra cheese fondue and porcini mushrooms in two consistencies
euro 16

Creamed codfish on peas cream, tomato and olives chutney
euro 15

First courses

Traditional three roast "plin" ravioli with its sauce
euro 12

Gragnano "linguine" pasta, garlic oil with tartare of Mazara shrimps and lime
euro 17

Small homemade delicates potatoes gnocchi with sea ragù
euro 15

Homemade "tagliatelle" pasta with rabbit ragù and Grana Padano cheese in cream
euro 14

Main courses

Seared octopus, tataki of roasted eggplant and confit tomato gel
euro 20

Veal with green beans and caramelized shallots
euro 20

Slow cooked veal cheek on carrots puré
euro 18

Desserts

Our "tiramisù"
euro 7

Panna cotta, strawberry and meringue
euro 8

Hazelnuts semifreddo with zabaione cream
euro 8

Trio of sorbets: lemon and sage, raspberry, passion fruit
euro 6

LIGHT LUNCH

Ristorante Villa Fontana

Le nostre insalate

Our salads

ITALIANA:

insalata mista, pomodorini, carote, mozzarella di bufala, olive taggiasche
mixed salad, cherry tomatoes, carrots, "bufala" mozzarella cheese, "taggiasche" olives
euro 12

PIEMONTESE:

insalata mista, radicchio, toma Piemonte, pere, semi di lino, noci
mixed salad, "radicchio" salad, Piedmont cheese, pears, flax seeds, nuts
euro 12

LA NOSTRA CAESAR SALAD:

insalata mista, petto di pollo cotto a bassa temperatura, pomodoro, grana, uova sode, crostini e salsa Caesar
mixed salad, low temperature chicken breast, tomatoes, "Grana" cheese, hard-boiled eggs, crispy bread and
Caesar sauce
euro 14

Informazioni utili

Useful information

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza e sono conservati a temperatura negativa come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. 853/04.
Some fresh products of animal origin, as well as raw fish products, are subjected to fast temperature reduction to ensure quality and safety and are stored at a negative temperature as described in the HACCP Plan in order to EC Regulation 852/04 and EC Regulation 853/04.

Chiediamo gentilmente di comunicarci eventuali allergie o intolleranze.
We kindly ask you to communicate any allergies or intolerances.

Potete consultare il foglio degli allergeni che trovate allegato nel menu.
You could read the allergens paper inside the menu.

DINNER MENU

Ristorante Villa Fontana

Antipasti

Battuta di vitello, maionese alle nocciole, la sua cialda e composta di rabarbaro

euro 13

Il nostro vitello tonnato e il suo ristretto

euro 14

Tartare di tonno, teriyaki, ciliegia in crema, mandorla tostata e acqua di cetriolo e mela verde

euro 17

Baccalà mantecato su crema di piselli e chutney al pomodoro e olive

euro 15

Uovo morbido su fonduta di Bra e funghi porcini in due consistenze

euro 16

Primi

Plin ai tre arrosti con il loro ristretto

euro 12

Linguina di Gragnano, aglio e olio, tartare di gamberi di Mazara al lime

euro 17

Gnocchi ripieni di Seirass, pesto di Prà e pecorino in crema

euro 15

Carnaroli, ragù di mare, bisque e stracciatella

euro 18

Tagliolini al ragù di coniglio e Grana Padano in crema

euro 14

Secondi

Filetto di orata ripieno con colatura di pomodoro e basilico

euro 20

Polpo scottato, tataki di melanzana arrostita e gel di pomodoro confit

euro 20

Tagliata di vitello con taccole e scalogno caramellato

euro 20

Guancia di vitello in lenta cottura su purè di carote

euro 18

Rolata di coniglio grigio di Carmagnola con prugne e pancetta su crema di patate arrosto e puntarelle

euro 18

Dolci

Tiramisù del Re

euro 7

Panna cotta, fragole e meringa

euro 8

Semifreddo alla nocciola con salsa allo zabaione

euro 8

Cheesecake mango e frutto della passione

euro 8

DINNER MENU

Ristorante Villa Fontana

Starters

Tartare of "Fassone" veal, hazelnuts mayonnaise, its waffle and rhubarb compote

euro 13

Veal with traditional tuna sauce

euro 14

Tuna tartare, teriyaki, cherries cream, toasted almond, cucumber and green apple water

euro 17

Creamed codfish on peas cream, tomato and olives chutney

euro 15

Soft egg on Bra cheese fondue and porcini mushrooms in two consistencies

euro 16

First courses

Traditional three roast "plin" ravioli with its sauce

euro 12

Gragnano "linguine" pasta, garlic oil with tartare of Mazara shrimps and lime

euro 17

Gnocchi filled with Seirass, Prà pesto and pecorino cheese cream

euro 15

Carnaroli rice, sea ragù, bisque and "stracciatella" cheese

euro 18

Homemade "tagliatelle" pasta with rabbit ragù and Grana Padano cheese in cream

euro 14

Main courses

Stuffed sea bream fillet with tomato and basil dripping

euro 20

Seared octopus, tataki of roasted eggplant and confit tomato gel

euro 20

Veal with green beans and caramelized shallots

euro 20

Slow cooked veal cheek on carrots puré

euro 18

Grey Carmagnola rabbit rolle with plums and bacon on roasted potato cream and puntarelle

euro 18

Desserts

Our "tiramisù"

euro 7

Panna cotta, strawberry and meringue

euro 8

Hazelnuts semifreddo with zabaione cream

euro 8

Mango and passion fruit cheesecake

euro 8

DINNER MENU

Ristorante Villa Fontana

Menu degustazione Tasting menu

Battuta di vitello, cialda al parmigiano, pesto di nocciole e peperone quadrato ripieno
Tartare of veal, crispy Parmesan, hazelnuts pesto and stuffed square pepper

Cipolla ripiena alla salsiccia su fonduta di Grana Padano
Onion filled with sausage on Grana Padano cheese fondue

Plin della tradizione al ristretto di guancia
Traditional "plin" ravioli with veal cheek sauce

Guancia di vitello in lenta cottura su purè di carote
Slow cooked veal cheek on carrots puré

Bonnet della tradizione
Classical cocoa and amaretto pudding

Euro 50

Bevande e vini esclusi
Drinks and wine not included

Euro 25

Degustazione vini al calice
Wine tasting by glass














Informazioni utili Useful information

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza e sono conservati a temperatura negativa come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. 853/04.

Some fresh products of animal origin, as well as raw fish products, are subjected to fast temperature reduction to ensure quality and safety and are stored at a negative temperature as described in the HACCP Plan in order to EC Regulation 852/04 and EC Regulation 853/04.














Chiediamo gentilmente di comunicarci eventuali allergie o intolleranze.
We kindly ask you to communicate any allergies or intollerances.

Potete consultare il foglio degli allergeni che trovate allegato nel menu.
You could read the allergens paper inside the menu.

	 glutine e cereali	 sesamo	 noci	 crostacei	 uova	 pesce	 senape	 latte	 sedano	 arachidi	 soia	 molluschi	 lupini	SO ₂
Battuta di Fassone, nocciole, composta di rabarbaro			●		●									●
Il nostro vitello tonnato e il suo ristretto					●	●			●					●
Tartare di tonno, teriyaki, ciliegia in crema, mandorla tostata e acqua di cetriolo e mela verde	●					●								●
Baccalà mantecato, crema di piselli, pomodoro e olive						●		●	●					●
Uovo morbido, fonduta di Bra e funghi porcini								●						
Cipolla, salsiccia, fonduta di Castelmagno	●							●						
Plin ai tre arrosti con il loro ristretto	●				●			●	●					
Linguina Gragnano, gamberi di Mazara e lime	●			●				●	●					●
Delizie di patate al ragù di mare	●			●	●	●		●				●		
Carnaroli, ragù di mare, bisque e straciatella				●		●		●				●		
Gnocchi ripieni di Seirass, pesto di Prà e pecorino	●				●			●						
Tagliatelle al ragù di coniglio e Grana Padano in crema	●				●			●	●					
Filetto di orata ripieno, pomodoro e basilico	●					●			●					
Polpo scottato, melanzana arrostita, pomodoro confit	●					●								
Tagliata di vitello con taccole e scalogno caramellato														●
Guancia di vitello su purè di carote								●	●					
Rolata di coniglio, prugne e pancetta su crema di patate arrosto e puntarelle								●						●
Tiramisù	●				●			●		●	●			
Panna cotta, fragole e meringa	●				●			●						
Semifreddo alla nocciola con salsa allo zabaione								●						●
Cheesecake mango e frutto della passione	●							●						
Insalata italiana								●						
Insalata piemontese		●	●					●						
La nostra Caesar salad	●				●			●						●

Elenco dettagliato allergeni:

Cereali contenenti glutine e relativi prodotti; crostacei e relativi prodotti; uova e relativi prodotti; pesce e relativi prodotti; arachidi e relativi prodotti; semi di soia e relativi prodotti; latte e relativi prodotti (incluso il lattosio); frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland, e relativi prodotti; sedano e relativi prodotti; senape e relativi prodotti; semi di sesamo e relativi prodotti; diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO₂; lupino e relativi prodotti; molluschi e relativi prodotti.

	 glutine e cereali	 sesamo	 noci	 crostacei	 uova	 pesce	 senape	 latte	 sedano	 arachidi	 soia	 molluschi	 lupini	SO ₂
Tartare of "Fassone" veal, hazelnuts, rhubarb compote			●		●									●
Veal with traditional tuna sauce					●	●			●					●
Tuna tartare, teriyaki, cherries cream, toasted almond, cucumber and green apple water	●					●								●
Creamed codfish on peas cream, tomato and olives chutney						●		●	●					●
Soft egg on Bra cheese fondue and porcini mushrooms								●						
Onion, sausage, Castelmagno cheese fondue	●							●						
Traditional plin ravioli with veal cheek sauce	●				●			●	●					
Gragnano pasta with Mazara shrimps and lime	●			●				●	●					●
Delicates potatoes gnocchi with sea ragù	●			●	●	●		●				●		
Carnaroli rice, sea ragù, bisque and "stracciatella" cheese				●		●		●				●		
Gnocchi filled with Seirass, Prà pesto and pecorino cheese	●				●			●						
"Tagliatelle" pasta, rabbit ragù and Grana Padano cheese	●				●			●	●					
Stuffed sea bream fillet with tomato and basil dripping	●					●			●					
Seared octopus, roasted eggplant and confit tomato gel	●					●								
Veal with green beans and caramelized shallots														●
Veal cheek on carrots puré								●	●					
Rabbit rolle, plums and bacon, potato and puntarelle cream								●						●
Homemade tiramisù	●				●			●		●	●			
Panna cotta, strawberry and meringue	●				●			●						
Hazelnuts semifreddo with zabaione cream								●						●
Mango and passion fruit cheesecake	●							●						
Italian salad								●						
Piedmont salad		●	●					●						
Caesar salad	●				●			●						●

Detailed allergens:

Cereals containing gluten and related products; shellfish and related products; eggs and related products; fish and related products; peanuts and related products; soy seeds and related products; milk and related products (lactose included); nuts ad almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nut, Brazil nuts, Queensland nuts and related products; celery and related products; mustard and related products; sesame seeds and related products; sulphur dioxide sulphites at higher concentration of 10 mg/kg or 10 mg/liter as SO₂; lupin and related products; clams and related products.