

LIGHT LUNCH MENU
ristorante
villafontana

Antipasti- *Starters*

Tartare di tonno, mela verde, sedano rapa e mandorle
Tuna tartare, green apple, celeriac and almonds
euro 18

Battuta di vitello, maionese alle nocciole, la sua cialda e
composta di rabarbaro
*Tartare of "Fassone" veal, hazelnuts mayonnaise, its waffle and
rhubarb compote*
euro 14

Il nostro vitello tonnato e il suo ristretto
Veal with traditional tuna sauce
euro 14

Uovo morbido, castagne, topinambur e fonduta di Raschera
Soft egg, chestnuts, Jerusalem artichoke and Raschera cheese fondue
euro 14

Capesante scottate, porcini e gorgonzola
Grilled scallops, porcini mushrooms and gorgonzola cheese
euro 18

LIGHT LUNCH MENU
ristorante
villafontana

Primi - *First courses*

Tagliatelle ai funghi porcini, lime, Castelmagno e crema di aglio nero
*Tagliatelle pasta with porcini mushrooms, lime, Castelmagno cheese and
black garlic cream*
euro 17

Linguina di Gragnano, aglio e olio, tartare di gamberi di Mazara al lime
*Gragnano "linguine" pasta, garlic oil with tartare of Mazara shrimps and
lime*
euro 17

Plin ai tre arrosti al burro d'alpeggio e timo
Traditional three roast "plin" ravioli with alpine butter and thym
euro 13

Piccole delizie di patate al ragù di mare
Small homemade delicates potatoes gnocchi with sea ragù
euro 15

Secondi - *Main courses*

Seppia scottata, pappa al pomodoro e crema di burrata
Seared cuttlefish, tomato bread soup and burrata cream
euro 22

Tagliata di vitello, radici di prezzemolo e cime di rapa
Sliced veal, parsley roots and turnip greens
euro 22

Guancia di vitello al Barbera e mais in due consistenze
Barbera wine veal cheek and corn in two consistencies
euro 18

LIGHT LUNCH MENU
ristorante
villafontana

Dolci - *Desserts*

Tiramisù del Re <i>Our "tiramisù"</i>	euro 8
Panna cotta, mango, frutto della passione e meringa <i>Panna cotta, mango, passion fruit and meringue</i>	euro 10
Cheesecake ai frutti rossi <i>Red fruits cheesecake</i>	euro 10
Tris di sorbetti <i>Trio of sorbets</i>	euro 6

LIGHT LUNCH MENU
ristorante
villafontana

Insalate - *Salads*

ITALIANA: insalata mista, pomodorini, carote, mozzarella di bufala, olive taggiasche <i>mixed salad, cherry tomatoes, carrots, "bufala" mozzarella cheese, "taggiasche" olives</i>	euro 12
AUTUNNO: insalata verde, pomodori secchi, ceci, robiola, funghi porcini sott'olio e semi di girasole <i>green salad, sundried tomatoes, chickpeas, robiola cheese, mushrooms in oil and sunflower seeds</i>	euro 14
LA NOSTRA CAESAR SALAD: insalata mista, petto di pollo cotto a bassa temperatura, pomodoro, grana, uova sode, crostini e salsa Caesar <i>mixed salad, low temperature chicken breast, tomatoes, "Grana" cheese, hard-boiled eggs, crispy bread and Caesar sauce</i>	euro 14

DINNER MENU
ristorante
villafontana

Antipasti- *Starters*

- Tartare di tonno, mela verde, sedano rapa e mandorle
Tuna tartare, green apple, celeriac and almonds
euro 18
- Battuta di vitello, maionese alle nocciole, la sua cialda e composta di rabarbaro
Tartare of "Fassone" veal, hazelnuts mayonnaise, its waffle and rhubarb compote
euro 14
- Il nostro vitello tonnato e il suo ristretto
Veal with traditional tuna sauce
euro 14
- Uovo morbido, castagne, topinambur e fonduta di Raschera
Soft egg, chestnuts, Jerusalem artichoke and Raschera cheese fondue
euro 14
- Capesante scottate, porcini e gorgonzola
Grilled scallops, porcini mushrooms and gorgonzola cheese
euro 18

DINNER MENU
ristorante
villafontana

Primi - *First courses*

- Tagliatelle ai funghi porcini, lime, Castelmagno e crema di aglio nero
Tagliatelle pasta with porcini mushrooms, lime, Castelmagno cheese and black garlic cream
euro 17
- Linguina di Gragnano, aglio e olio, tartare di gamberi di Mazara al lime
Gragnano "linguine" pasta, garlic oil with tartare of Mazara shrimps and lime
euro 17
- Plin ai tre arrosti al burro d'alpeggio e timo
Traditional three roast "plin" ravioli with butter and thym
euro 13
- Gnocchi ripieni di ragù di cinghiale, ristretto al Marsala, pecorino in crema e tartufo nero
Gnocchi stuffed with boar ragù, Marsala wine ristretto, pecorino cheese cream and black truffle
euro 18
- Carnaroli, zucca, ragù di coniglio, fonduta al Parmigiano e fondo alla liquirizia
Carnaroli rice, pumpkin, rabbit ragù, Parmigiano cheese fondue and liquorice base
euro 18

Secondi - *Main courses*

- Seppia scottata, pappa al pomodoro e crema di burrata
Seared cuttlefish, tomato bread soup and burrata cream
euro 22
- Come un merluzzo al verde
Stuffed codfish fillet with typical green sauce
euro 20

DINNER MENU

ristorante villafontana

Secondi - *Main courses*

Tagliata di vitello, radici di prezzemolo e cime di rapa
Sliced veal, parsley roots and turnip greens

euro 22

Coscia di galletto, topinambur, agrumi e salsa speziata
Cockerel leg, Jerusalem artichoke, citrus and spicy sauce

euro 20

Guancia di vitello al Barbera e mais in due consistenze
Barbera wine veal cheek and corn in two consistencies

euro 18

Dolci - *Desserts*

Tiramisù del Re
Our "tiramisù"

euro 8

Panna cotta, mango, frutto della passione e meringa
Panna cotta, mango, passion fruit and meringue

euro 10

Cheesecake ai frutti rossi
Red fruits cheesecake

euro 10

Nocciola e limone
Hazelnut soft cake, lemon curd and hazelnut cream

euro 10

DINNER MENU

ristorante villafontana

Menu degustazione - *Tasting menu* da intendersi per l'intero tavolo - *for the entire table*

Tartare di tonno, mela verde, sedano rapa e mandorle
Tuna tartare, green apple, celeriac and almonds

Uovo morbido, castagne, topinambur e fonduta di Raschera
Soft egg, chestnuts, Jerusalem artichoke and Raschera cheese fondue

Gnocchi ripieni di ragù di cinghiale, ristretto al Marsala, pecorino in crema e tartufo nero
Gnocchi stuffed with boar ragù, Marsala wine ristretto, pecorino cheese cream and black truffle

Guancia al Barbera e mais in due consistenze
Barbera wine veal cheek and corn in two consistencies

Nocciola e limone
Hazelnut soft cake, lemon curd and hazelnut cream















Euro 55

Bevande e vini esclusi
Drinks and wine not included

Euro 80

Degustazione vini al calice
Wine tasting by glass














ristorante
villafontana
ALLERGENI

	 glutine e cerea	 sesamo	 noci	 crostacei	 uova	 pesce	 senape	 latte	 sedano	 arachidi	 soia	 molluschi	 lupini	 SO ₂
Tartare di tonno, mela verde, sedano rapa e mandorle		●	●			●			●					
Battuta di Fassone, nocciole, composta di rabarbaro			●		●									●
Il nostro vitello tonnato e il suo ristretto					●	●			●					●
Uovo morbido, castagne, topinambur, fonduta di Raschera					●			●	●					
Capesante scottate, porcini e gorgonzola								●	●			●		
Tagliatelle ai funghi porcini, lime, Castelmagno, aglio nero	●				●			●	●					
Linguina Gragnano, gamberi di Mazara e lime	●			●				●	●					●
Plin ai tre arrosti al burro d'alpeggio e timo	●				●			●	●					
Gnocchi ripieni di ragù di cinghiale, Marsala, pecorino e tartufo nero	●				●			●	●					●
Delizie di patate al ragù di mare	●			●	●	●		●				●		
Carnaroli, zucca, ragù di coniglio, Parmigiano e liquirizia								●	●					●
Seppia scottata, pappa al pomodoro, crema di burrata	●					●		●						
Come un merluzzo al verde	●					●		●						●
Tagliata di vitello, radici di prezzemolo, cime di rapa								●						
Coscia di galletto, topinambur, agrumi, salsa speziata								●	●					●
Guancia di vitello al Barbera e mais in due consistenze								●						●
Tiramisù	●				●			●		●	●			
Panna cotta, mango, frutto della passione e meringa	●				●			●						
Cheesecake ai frutti rossi	●							●						
Nocciola e limone	●		●		●			●						●
Insalata italiana								●						
Insalata autunno								●						●
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.

ristorante
villafontana
ALLERGENS

	 glutine e cereali	 sesamo	 noci	 crostacei	 uova	 pesce	 senape	 latte	 sedano	 arachidi	 soia	 molluschi	 lupini	 SO ₂
<i>Tuna tartare, green apple, celeriac and almonds</i>		●	●			●			●					
<i>Tartare of "Fassone" veal, hazelnuts and rhubarb compote</i>			●		●									●
<i>Veal with traditional tuna sauce</i>					●	●			●					●
<i>Soft egg, chestnuts, Jerusalem artichoke and Raschera cheese fondue</i>					●			●	●					
<i>Grilled scallops, porcini mushrooms and gorgonzola cheese</i>								●	●			●		
<i>Tagliatelle pasta, porcini mushrooms, Castelmagno cheese and black garlic</i>	●				●			●	●					
<i>Gragnano pasta with Mazara shrimps and lime</i>	●			●				●	●					●
<i>Three roast plin ravioli with alpine butter and thym</i>	●				●			●	●					
<i>Gnocchi stuffed with boar ragù, Marsala wine, pecorino cheese and black truffle</i>	●				●			●	●					●
<i>Delicates potatoes gnocchi with sea ragù</i>	●			●	●	●		●				●		
<i>Carnaroli rice, pumpkin, rabbit ragù, Parmigiano cheese and liquorice</i>								●	●					●
<i>Seared cuttlefish, tomato bread soup, burrata cream</i>	●					●		●						
<i>Stuffed codfish fillet with typical green sauce</i>	●					●		●						●
<i>Sliced veal, parsley roots and turnip greens</i>								●						
<i>Cockerel leg, Jerusalem artichoke, citrus and spicy sauce</i>								●	●					●
<i>Barbera wine veal cheek and corn in two consistencies</i>								●						●
<i>Homemade tiramisù</i>	●				●			●		●	●			
<i>Panna cotta, mango, passion fruit and meringue</i>	●				●			●						
<i>Red fruits cheesecake</i>	●							●						
<i>Hazelnut soft cake, lemon curd and hazelnuts cream</i>	●		●		●			●						●
<i>Italian salad</i>								●						
<i>Autumn salad</i>								●						●
<i>Caesar salad</i>	●				●			●						●

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.