

## Antipasti- Starters

Coniglio e gamberi, crema leggera di aglio e salvia,  
gel di cipolla in agrodolce  
*Rabbit and prawns, garlic and sauge cream, sweetsour onions' gelly*

euro 18

Battuta di vitello, maionese alla nocciola, la sua cialda e  
Robiola di Roccaverano  
*Raw veal tartare, hazelnut mayonnaise, its crackers and  
Roccaverano Robiola cheese*

euro 16

Il vitello tonnato e il suo ristretto  
*Vitello tonnato and its sauce*

euro 17

Carciofo, crema di topinambour, ricotta di capra e grano saraceno  
*Artichokes, Jerusalem artichokes' cream and buckwheat*

euro 16

Baccalà confit con crema di ceci al profumo di rosmarino  
*Confit codfish with cheakpeas cream and rosemary*

euro 18

## Primi piatti - First courses

Lasagnetta al ragù di mare e straciatella di Bufala  
*Fish Lasagna, Bufala straciatella cheese*

euro 20

Plin ai tre arrosti e il suo ristretto  
*Traditional "plin" ravioli with its sauce*

euro 16

Risotto Carnaroli alla zucca, gorgonzola e liquirizia  
*Carnaroli risotto with pumpkin, Gorgonzola cheese and liquorice*

euro 18

Gnocchi ripieni al ragù di cinghiale, pecorino, fondo al Marsala e  
tartufo nero  
*Filled Gnocchi with wild-boar meat sauce, Marsala and black  
truffle sauce*

euro 20

## Secondi di pesce - Fish main courses

Pescato del giorno, crema di patate arrosto e coste  
*Fish of the day, potato cream and chards*

euro 24

Seppia alla piastra, pappà al pomodoro e olive nere  
*Grilled cuttle-fish, pappà al pomodoro and black olives*

euro 22

## Secondi di carne - *Meat main courses*

Agnello, salsa al Nebbiolo, crema di radici di prezzemolo,  
tartufo nero e coste  
*Lamb, Nebbiolo sauce, black truffle, parsley roots' cream and chards*  
euro 26

Controfiletto di Fassona, crema di fegato grasso e erbe  
*Fassona veal, foie gras sauce and herbs*  
euro 26

Guancia di vitello al Barbera e mais in due consistenze  
*Barbera wine, veal cheek and corn in two consistencies*  
euro 22

## Dolci - *Desserts*

Cheesecake alla banana, gelato al cocco e crema al cardamomo  
*Banana cheesecake, coconut ice cream, cardamom cream*  
euro 12

Panna cotta, mango frutto della passione e meringa  
*Panna cotta, mango passion fruit and meringue*  
euro 12

Semifreddo alla nocciola, crema di zabaione e crumble di cioccolato  
*Hazelnut parfait, zabaione cream, chocolate crumble*  
euro 10

Il nostro bonet  
*Our bonet*  
euro 12

Coperto euro 2,50 a persona/ Caffè euro 3/ Acqua euro 3  
*Cover charge euro 2,50 per person/ Coffee euro 3/ Water euro 3*

# ristorante villafontana

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

- Carne cruda battuta al coltello, maionese di nocciola e Robiola di Roccaverano  
*Chopped raw meat, hazelnut mayo and Roccaverano robiola cheese*  
euro 16

- Uovo cotto a bassa temperatura, purea di castagne e fonduta di Raschera  
*Pouched egg, chestnut purè and Raschera cheese fondue*  
euro 15

- Tajarin ai 40 tuorli, burro di montagna  
*Egg 'Tajarin' homemade pasta, mountain butter*  
euro 14

Controfiletto di Fassona, crema di fegato grasso e erbe  
*Fassona veal, foie gras sauce and herbs*  
euro 26

- Menù 4 portate € 60  
Menù 3 portate € 40  
Coperto, bevande e Tartufo bianco esclusi

- 4 courses menu € 60  
3 courses menu € 40  
*Cover, beverage and white truffle excluded*