ristorante villafontana

Antipasti - *Starters*

Trota salmonata marinata, zucchine in carpione e salsa alla senape
Marinated salmon trout, 'carpione' zucchini and mustard sauce
euro 22

Carne cruda tagliata al coltello, rabarbaro, gran kinara e maionese di "Tonda Gentile"
Hand-cut raw beef, rhubarb, Gran Kinara cheese and "Tonda Gentile" hazelnut mayonnaise
euro 18

Carote disidratate, Blu di Langa, crumble alle mandorle, gel di mandorle e di carote, polvere di carota, sfoglia croccante alle mandorle
Dehydrated carrots, Blu di Langa cheese, almond crumble, carrot and almond gel, carrot powder and crispy almond tuile
euro 18

Capesante, cardoncelli e gorgonzola
Scallops, cardoncelli mushrooms and gorgonzola cheese
euro 24

Animella di vitello e scampo alla Marengo
Veal s*weetbread and Marengo-style langoustine*
euro 26

ristorante villafontana

Primi - *First courses*

'Il raviolo' di salmerino affumicato, salsa di lemongrass e cocco, verbena
Ravioli pasta filled with smoked char, lemongrass and coconut sauce, lemon verbena
euro 20

Lasagnetta al ragù di funghi, Pecorino e aglio nero
Mushrooms ragù lasagnetta, Pecorino cheese and black garlic
euro 19

Gnocchi ripieni di ragù di coniglio, salsa di robiola di Roccaverano, Marsala e tartufo nero
Gnocchi filled with rabbit ragù, Roccaverano robiola cheese sauce, Marsala wine and black truffle
euro 22

Risotto con polvere di pomodoro, olive, capperi e scamorza affumicata
Risotto with tomato powder, olives, capers, and smoked Scamorza cheese
euro 19

Spaghetto freddo, peperone, gamberi rossi, menta e stracciatella
Cold spaghetti, pepper, red shrimps, mint and stracciatella
euro 25

Secondi - *Main courses*

Calamari alla piastra, salsa di impepata di cozze e catalana di cipolla e pomodoro
Grilled squid, mussel impepata sauce and onion and tomato catalan salad
euro 25

Ombrina, melanzana laccata, pomodoro e beurre blanc al miso
Croacker, glazed eggplant, tomato and miso beurre blanc
euro 28

ristorante
villafontana

Secondi - *Main courses*

Guancia di maialino in lenta cottura alle albicocche
Slow cooked pork cheek with apricots

euro 24

Faraona al tartufo nero, scarola alla brace e mais
Guinea fowl with black truffle, charred escarole and corn

euro 28

Petto di piccione "Renard Rouge" alla brace, lollipop di coscia, dumpling ripieno del suo ragù, erbette e radice di prezzemolo
Grilled breast of "Renard Rouge" pigeon, thigh lollipop, dumpling stuffed with its ragù, herbs and parsley root

euro 35

Dolci - *Desserts*

Panna cotta alle fragole, meringa e limone
Strawberries panna cotta, meringue and lemon

euro 12

Mousse al mascarpone, caffè e gelato al cioccolato e cardamomo
Mascarpone mousse, coffee and chocolate-cardamom ice cream

euro 12

Goloso al cioccolato e amaretti con salsa al caramello salato
Chocolate and amaretti with salted caramel

euro 14

Sfera di babà al rhum, arancia e vaniglia
Rhum babà sphere with orange and vanilla

euro 14

Coperto euro 4,00 a persona/ Acqua euro 3,50
Cover charge euro 4,00 per person/ Water euro 3,50

ristorante
villafontana

Menu degustazione contemporaneo /*Our tasting menu*
da intendersi per l'intero tavolo - for the entire table

Trota salmonata marinata, zucchine in carpione e salsa alla senape
Marinated salmon trout, 'carpione' zucchini and mustard sauce

Carote disidratate, Blu di Langa, crumble alle mandorle, gel di mandorle e di carote, polvere di carota, sfoglia croccante alle mandorle
Dehydrated carrots, Blu di Langa cheese, almond crumble, carrot and almond gel, carrot powder and crispy almond tuile

Gnocchi ripieni di ragù di coniglio, salsa alla robiola di Roccaverano, Marsala e tartufo nero
Gnocchi filled with rabbit ragù, Roccaverano robiola cheese sauce, Marsala wine and black truffle

Guancia di maiale in lenta cottura alle albicocche
Slow cooked pork cheek with apricots

Goloso al cioccolato e amaretti con salsa al caramello salato
Chocolate and amaretti with salted caramel

Euro 75
Bevande e vini esclusi
Drinks and wine not included