ristorante
villafontana

Antipasti - *Starters*

Trota salmonata marinata, uova di salmone, zucchine in carpione e beurre blanc alla senape
Marinated salmon trout, salmon roe, 'carpione' zucchini and mustard beurre blanc

euro 22

Anguilla laccata al Moscato, savarin di zucca mantovana e castagne
Moscato-glazed eel, mantuan pumpkin savarin and chestnuts

euro 25

Carciofo, fonduta di Raschera, salsa di acciughe e grano saraceno
Artichoke, Raschera cheese fondue, anchovies sauce and buckwheat

euro 18

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

Animella di vitello alla brace, miso, carota e fondo al bergamotto
Grilled veal sweetbread, miso, carrot and bergamot jus

euro 24

ristorante
villafontana

Primi - *First courses*

'Tagliolini con crema di cardi, alici marinate e nocciola I.G.P. Piemonte
Tagliolini with cardoon cream, marinated anchovies and Piedmont I.G.P. hazelnuts

euro 18

Risotto carnaroli alle erbe e limone, merluzzo norvegese affumicato
Carnaroli risotto with herbs and lemon, smoked norwegian cod

euro 22

Spaghetto di Bossolasco alla grappa, timo e guanciale di maialino piemontese
Bossolasco spaghetti with grappa, thyme and piedmontese suckling pig guanciale

euro 20

Agnolotti quadrati al cacao, capriolo, mirtillo e gorgonzola
Cocoa square agnolotti filled with roe deer, blueberry and gorgonzola

euro 22

Gnocchi ripieni di ragù di cinghiale, Pecorino, Marsala e tartufo nero
Gnocchi filled with wild boar ragù, Pecorino cheese sauce, Marsala wine and black truffle

euro 24

Secondi - *Main courses*

Corba rossa, beurre blanc, cime di rapa e topinambur
Red corba fish fillet, beurre blanc, turnip tops and Jerusalem artichoke

euro 28

Medaglioni di rana pescatrice, finocchi e cardoncelli
Monkfish medallions, fennel and cardoncelli mushrooms

euro 32

ristorante
villafontana

Secondi - *Main courses*

Terrina di coda di vitella piemontese alla Barbera d'Asti, sedano rapa e coste
Piedmontese veal tail terrine braised in Barbera Asti wine, celeriac and chard

euro 24

Cervo al ginepro, radicchio trevigiano, cavolo viola e mandarino
Venison with juniper, Treviso radicchio, purple cabbage and tangerin

euro 30

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*

Cocco, arachidi e lampone
Coconut, peanuts and raspberry

euro 16

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

euro 14

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

euro 14

Nocciola, pesca rossa e muscovado
Hazelnut, red peach and muscovado

euro 16

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

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

Carciofo, fonduta di Raschera, salsa di acciughe e grano saraceno
Artichoke, Raschera cheese fondue, anchovies sauce and buckwheat

Agnolotti quadrati al cacao ripieni di capriolo, mirtillo e gorgonzola
Cocoa square agnolotti filled with roe deer, blueberry and gorgonzola

Cervo al ginepro, radicchio trevigiano, cavolo viola e mandarino
Venison with juniper, Treviso radicchio, purple cabbage and tangerin

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

Euro 80
Bevande e coperto esclusi
Drinks and cover charge not included