Antipasti – Starters

Selezione di antipasti piemontesi (tonnato, russa, tomino, giardiniera, tortino di verdura)

€ 24,00

Traditional Piedmont_starters selection

Sottile di vitello marinato con Guacamole, battuto di olive, capperi e pomodoro

€ 17,00

Marinated veal with Guacamole, olives, capers and fresh tomato

Tortino di verdura con fonduta di Toma d'Alpeggio

€ 15,00

Warm vegetable pie with Toma cheese fondue

Tradizionale antipasto piemontese "Giardiniera" con tonno in bornia

€ 15,00

Traditional sweet and sour stewed vegetables served in jar

Girello di vitello con salsa tonnata

€ 15,00

Roasted veal round with traditional tuna sauce

Primi – First Courses

Agnolotti di carne al sugo d'arrosto

€ 16,00

Home made fresh meat ravioli in meat brown sauce

Risotto con crema di peperone mantecato al Gorgonzola DOP

€ 16,00

Risotto with creamy capsicum and Gorgonzola cheese DOP

Zuppa di cipolle gratinata con robiola di Roccaverano

€ 14,00

Broiled onion soup with fresh robiola cheese

Tagliatelle al ragù di cinghiale

€ 15,00

Traditional homemade pasta noodles with white meat ragù and rosemary flavour

Gnocchi di patate con crema di porri, zafferano, e cavolo rosso

€ 15,00

Home made potatoes gnocchi with creamy leeks, saffron and red cabbage

Secondi – Main courses

Rollata di coniglio in porchetta € 20,00
Baked rolled rabbit with spicy herbs

Tagliata di filetto di vitello con salsa al pepe verde € 25,00
Sirloin steak home Chef style, green pepper sauce

Costolette di agnello* in griglia al rosmarino € 24,00
Grilled lamb chops, rosemary

Coscia di pollo al barbera Saint Emiliano della nostra Cantina € 20,00
Chicken leg braised in red wine Saint Emiliano from our cave

Timballo di verza, pane nero e Toma gratinato
€ 17,00
Gratin of Savoy cabbage, dark bread, and Toma cheese timbale

Dolci – Desserts € 10,00

Bonet antica ricetta
Traditional chocolate pudding with amaretto cookies

Torta di nocciole con salsa al moscato
Hazelnut cake with Moscato sauce

Dolce caldo di mandorle e cioccolato
Warm Cupcake almonds and chocolate

Tiramisu al Moscato della nostra cantina
Tiramisu Moscato wine from our cave

Gelato alla vaniglia con caramello e nocciole del Piemonte
Vanilla ice-cream with caramel and Piedmont hazelnuts

Mele in gabbia di sfoglia e crema inglese alla vaniglia
Baked apple in puff-pastry, vanilla sauce

Coperto € 4,00

** Prodotto surgelato in assenza del prodotto fresco /Frozen ingredient when fresh one is not available.*

^ Presenza di ingredienti allergici / presence of allergenic ingredients

Elenco allergeni

In caso di intolleranze alimentari, farlo presente subito al personale di sala

In case of food intolerances, please mention it immediately to our staff.

Gli allergeni alimentari sono sostanze che possono causare reazioni allergiche.
L'allegato II del Reg. UE 1169/11 elenca i 14 allergeni alimentari:

Food allergens are substances that can cause allergic reactions. Annex II of EU Reg. 1169/11 lists the 14 food allergens:



RISTORANTE

LA CORTE CHIUSA

CANTINE DEI

MARCHESI DI INCISA DELLA ROCCHETTA

Per Prenotazioni e info +39 389 9574666