

MODA

RISTORANTE
LOUNGE WINE
VENUE

MONFORTE D'ALBA

Antipasti *Apetizer*

Battuta di Fassone al coltello, parmigiano,
senape dolce e uovo di quaglia. 3,7,9

“ Fassona” Veal tartare with parmesan cheese, sweet mustard and quail egg.
€ 18

Vitello tonnato, salsa alla “vecchia maniera “ e fiore di capperi. 3,4,8
Veal slices, “old style” tuna sauce and capers.

€ 18

Cipolla bionda cotta al sale, ripiena di crema di patate,
salsiccia di vitello e porri 4,10

Yellow onion cooked in salt, stuffed with potatoes cream, veal sausage and leeks
€ 18

Cuore di Baccala' in olio cottura con i suoi aromi,
crema di fagioli bianchi “Piattella canavesana” di Cortereggio. 4

*Cod fish fillet cooked under vaccum in aromatic oil,
with white “ Piattella Canavesana” beans cream*

€ 18

Torcione di Foie Gras, Pan Brioche 1,3,7
Foie Gras, brioche bread

€ 22

MODA

RISTORANTE
LOUNGE WINE
VENUE

MONFORTE D'ALBA

Primi Piatti

Pasta

*Spaghetti di Kamut "Felicetti" con crema di broccolo romano,
tartare di Gambero Rosso e la sua bisque.* 1,2*

*Kamut spaghetti "Felicetti" with broccoli cream,
Red Prawn raw tartare and its bisque.*

€ 22

Tjarin tagliati a mano al ragù classico di salsiccia di Vitello 1,3,7,8,10

Handmade tagliatelle with veal ragu

€ 18

Ravioli del plin di fonduta 1,3,7

Plin pasta stuffed with cheese fondue

€ 20

*Gnocchi di patate al Castelmagno d'alpeggio
e polvere di nocciola "Tonda gentile"* 1,3,7,13*

Gnocchi with mountain pasture Castelmagno cheese and hazelnut dust

€ 18

**Per garantire la massima salubrità alcuni prodotti subiscono l'abbattimento di temperatura.*

**To ensure maximum health certain products undergo temperature reduction.*

MODA

RISTORANTE
LOUNGE WINE
VENUE

MONFORTE D'ALBA

Secondi piatti *Main Courses*

Polpo di scoglio arrostito, tortino di patate e olive taggiasche 3,4,7
Roasted octopus, small potato pie and olives.
€ 25

Coscia d'Anatra confit, crema di foie gras e ratatouille di verdure 9
Duck leg confit, foie gras cream e vegetable ratatouille
€ 25

Spalla d'agnello al forno* 9
Baked Lamb shoulder
€ 25

Guancia di Vitello brasata al Barolo. 10,8
Veal cheek braised in Barolo wine
€ 25

Selezione di formaggi tipici piemontesi, cugnà e miele d'acacia. 7,10,13
*Selection of traditional Piemonte cheeses, served with honey and stewed grape
"cugnà"*
€ 18

*Tutti i nostri secondi sono accompagnati da un contorno di stagione.
the dishes are accompanied by seasonal vegetables.*

**Materie prime acquistate fresche oppure surgelate, lavorate nella nostra
cucina, sottoposte ad abbattimento di temperatura a -18C*

MODA

RISTORANTE
LOUNGE WINE
VENUE

MONFORTE D'ALBA

Dessert

Tutti a € 10 / all € 10

Panna cotta, coulis ai frutti rossi e frutta ⁷
Panna cotta, red fruit coulis and fresh fruit

Semifreddo alla nocciola "Tonda Gentile" ^{1,3,7,13}
"Tonda Gentile" Hazelnut semifreddo

Tartelletta con chantilly e frutti rossi ^{1,3,7}
Tartlet with chantilly cream and red fruits

Gelato al fiordilatte, crumble alle mandorle ^{1,7}
Vanilla ice cream, almond crumble

Torta di Nocciole "Tonda Gentile" con parfait allo zabaione,
accompagnata dalla Pera Madernassa cotta nel vino rosso ^{3,7,10,13}
Madernassa pear cooked in sweet red wine, eggnog parfait and hazelnut cake

Accompagnando il Dessert:.. Wine to accompany the dessert

*Barone Montalto – Passito di Noto € 8 Moscato d'Asti – Aquesi € 5
Barolo Chinato - Marcarini € 6*

Coperto a persona € 3,00 Cover charge by person € 3,00
Acqua Sparea 2,50 0,75Lt

*In caso di allergie, intolleranze, alimentazioni restrittive
siete pregati di comunicarlo in maniera tempestiva allo staff.
in case of allergies, intolerances, restrictive feeds, please notify the staff in a timely manner.*

Registro allergeni

NUMERO	SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE	TITOLO SINTETICO
1	Cereali contenenti glutine (cioe' GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT o i loro CEPPI IBRIDATI) e prodotti derivati, tranne: - Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; - Malto destrine a base di grano; - Sciroppi di glucosio a base di orzo; - Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	Glutine
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	Crostacei
3	Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)	Uova
4	Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.	Pesce
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	Arachidi
6	Soia e prodotti a base di soia, tranne: - olio e grasso di soia raffinato; - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli do olio vegetale a base di soia.	Soia
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; - lattiolio. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).	Latte
8	Sedano e prodotti a base di sedano	Sedano
9	Senape e prodotti a base di senape	Senape
10	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	Anidride solforosa
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Sesamo
12	Lupini e prodotti a base di lupini	Lupini
13	Frutta a guscio vale a dire: - MANDORLE (<i>Amigdalus communis</i> L.), NOCCIOLE (<i>Corylus avellana</i>), NOCI (<i>Juglans regia</i>), NOCI DI ACAGIU' (<i>Anacardium occidentale</i>), NOCI DI PECAN [<i>Carya illinoiensis</i> (Wangenh) K. Koch], NOCI DEL BRASILE (<i>Bertholletia excelsa</i>), PISTACCHI (<i>Pistacia vera</i>), NOCI MACADAMIA o NOCI DEL QUEENSLAND (<i>Macadamia ternifoliae</i>) i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola	Frutta a guscio
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	Molluschi