

# 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

Tartare di Ricciola, mango e maionese alla soya 4,3\*

*Amberjack fish tartare with mango and soy mayonnaise*

€ 25

*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 e bisque di Gambero Rosso. 1,2\**  
*Kamut spaghetti "Felicetti" with broccoli cream,  
Red Prawn tartare and bisque.*

€ 22

Tajarin tagliati a mano al ragù bianco  
di Coniglio Grigio di Carmagnola 1,3,7,8,10\*  
*Handmade tagliatelle with white Rabbit Ragu*

€ 18

Ravioli del plin ripieni di zucca mantovana e amaretti,  
con crema di robiola di Roccaverano 1,3,7,8\*  
*Plin pasta stuffed with Mantuan pumpkin and amaretti,  
on a cream of Robiola di Roccaverano cheese*

€ 20

Gnocchi di patate al Castelmagno d'alpeggio 1,3,7\*  
*Gnocchi with mountain pasture Castelmagno cheese*

€ 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.*

# 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 al frutto della passione,  
cocco e insalatina di uva moscato 1,3,7,13\*  
*Fruit passion semifreddo, coconut and Moscato grape salade*

Tartelletta con chantilly e frutti rossi 1,3,7\*  
*Tartlet with chantilly cream and red fruits*

Sorbetto alla pesca, crumble alle mandorle 1\*  
*Peach sorbet, almond crumble*

Pera Madernassa cotta nel vino rosso,  
parfait allo zabaione e torta di nocciole “tonda gentile” 3,7,10,13\*  
*Madernassa pear cooked in sweet red wine, egnog 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

*\*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