



**TENUTA AL MONTE**  
COOKING & WEDDING



## LO CHEF CONSIGLIA, CON I PRIMI FREDDI

### Gli antipasti:

Sottilissima di vitellina con spumoncino al tonno e olio aromatizzato al cappero di Monte

Cipolla bianca stufata nel latte farcita con briciole di salame di patate artigianale, zucca gialla e fonduta all' amaretto

Tartra' ai carciofi con bastoncino croccante ai marroni, mosto cotto e fonduta di Raschera

Il Caponet della tradizione con salsiccia, riso Carnaroli e crema di zucca  
Cotechino con purè di sedano rapa

Patate alla grappa con pate' di faraona

Insalata tiepida di gallina con sedano e verdure croccanti

Terrina di faraona con purè di mele renette

### I primi:

Tajarin di barbabietola con cardi al profumo di bagna caouda

Gnocchetti di castagne con lardo e rosmarino

Tagliatelle al cacao con ragù di lepre

L'Agnolotto di cinghiale saltato col suo fondo di cottura

Agnolotti di patate e porri con fonduta alle erbe

Zuppa di cavoli alla canavesana

Zuppa gratinata di cipolle e mele

Minestre di castagne e latte con Quenelle di riso al rosmarino

Risotto con radicchio e barbera

## I secondi:

Brasato al Nebbiolo con polenta Taragna

Bollito misto alla piemontese

Coniglio alle nocciole

Cosciotto di agnello al forno profumato al timo

Porchetta di maialino farcita con prugne secche

Spezzatino di cinghiale al civet con polenta canavesana

Filetto di maiale in panatura di mais con salsa dolceforte

Rotolo di faraona farcito con castagne e rosmarino

Doppio baccalà con vellutata latte e zenzero e cialde croccanti di polenta

## I dolci:

Rotolo di castagne con mousse di cachi

Bonet

Meringa morbida con salsa al fondente

Torta di mele con pinoli e uvetta

Torta di nocciole

Zabaione al passito di Caluso

Terrina di arance

Panna cotta della tradizione

# LO CHEF CONSIGLIA, PER LA PRIMAVERA E L'ESTATE

## Gli antipasti:

Dadolata di pesci di fiume,zenzero fresco in sottile sfoglia croccante con mousse alle erbe primaverili

Dadolata di pesci di fiume,zenzero fresco in sottile sfoglia croccante con mousse alle erbe primaverili

Carpaccio di fassone con crudità di verdure,robiola e olio aromatizzato

Tartare di tonno,brunoise di capperi e limone bottarga di acciughe e origano di monte

Insalatina estiva con crema di yogurt magro,uova di quaglia,coriandoli di salmone e briciole di pan brioche

Cilindro di peperone di Carmagnola arrostito e farcito alla piemontese

Fiori di zucca farcito con la sua zuccina salsiccia artigianale e seirass e fonduta allo zafferano

Tartrà di zuccina con vellutata di pomodoro

Galantina di tacchinella alle erbe

Carpaccio di fassone con crudità di verdure,robiola e olio aromatizzato

Tartare di tonno,brunoise di capperi e limone bottarga di acciughe e origano di monte

Insalatina estiva con crema di yogurt magro,uova di quaglia,coriandoli di salmone e briciole di pan brioche

Cilindro di peperone di Carmagnola arrostito e farcito alla piemontese

Fiori di zucca farcito con la sua zuccina salsiccia artigianale e seirass e fonduta allo zafferano

Tartrà di zuccina con vellutata di pomodoro

Galantina di tacchinella alle erbe

## I primi:

Risotto ai tre cereali con lardo artigianale croccante e finocchio selvatico

Risotto mantecato con pere e gorgonzola

Risotto mantecato con crema di peperoni e robiola

Lasagnetta gratinata con punte di asparagi barba del frate e crescita

Tagliolini con crema al limone e basilico

Tortelli di ricotta melanzane e pinoli in guazzetto di pomodoro pachino e basilico

Agnolotti monferrini farciti con coniglio arrostito al burro di nocciole e rosmarino

Maltagliati alle tre carni

## I secondi:

Cosciotto di maiale caramellato ai fichi

Scamone di fassone arrostito al rosa in giardino estivo

Porchetta di coniglio con vellutata di peperoni di Carmagnola e patate viola croccanti

Sella di agnello al timo e salsa al Martini dry

Zuppetta estiva con verdure croccanti e grissino al sesamo

Pollo nostrano in casseruola con peperoni e olive

Trota salmonata con impanatura alle erbe

Gran fritto misto alla piemontese

## I dolci:

Panna cotta alle fragole

Meringa morbida con salsa ai frutti di bosco

Semifreddo al torroncino

Torta di pere e amaretti

Pesche ripiene alla piemontese

Bavarese al cioccolato fondente calda alle nocciole tonde e salsa alla vaniglia

Crostata piemontese al seirass

Brutti e buoni con gelato al gianduia e fondente al cioccolato bianco