



BORG  
Neive  
VECCHIO



*Sonno Selvatico*

*Valter, dandovi il benvenuto  
vi augura una sosta serena,  
colma di allegria e spensieratezza...*

*Valter extend a warm welcome  
and wishes you a restful and carefree stay...*

Si richiede ai Sigg. Clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari. Il personale è disponibile a fornire specifiche informazioni circa la possibile presenza di allergeni in ogni alimento trattato.

In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore

*Dear Customers, please communicate any food allergies or intolerances. The staff is available to provide specific information about the possible presence of allergens in every food treated.*

*In the absence of finding the fresh product, we advise customers that some products may be frozen or freezing by blast chiller*

Tutti i prodotti/pietanze possono contenere, come ingrediente o in tracce, le seguenti sostanze o loro prodotti derivati: cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati), arachidi, soia, lupino, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, pesce, crostacei, molluschi, latte, uova, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg.

*All products / dishes may contain, as an ingredient or in trace amounts, the following substances or their derived products: cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelted, kamut or their hybridized strains), peanuts, soybeans, lupins, fruit in shell, celery, mustard, sesame seeds, fish, crustaceans, molluscs, milk, eggs, sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg.*

SI AVVISANO I GENTILI CLIENTI CHE PER LA CONDIVISIONE DI PIATTO VERRANNO ADDEBITATI € 5  
5 € CHARGING FOR SHARING DISH ORDERED

COPERTO € 5

⊗ **SENZA GLUTINE - Gluten free**  
✓ **VEGETARIANO - Vegetarian**

## Aperitivo &..... Aperitif &.....

- Analcolico / Vino Arneis al calice / Birra. *Analcoholic / Arneis White wine by the glass / Beer* € 7
- Metodo Tradizionale Champenoise. *Champenoise Method* € 8
- Acqua Demineralizzata. *Demineralized Water* € 2

## Il Menu della Tradizione The Traditional Menu

⊗ Carne cruda battuta al coltello e vitello tonnato alla nostra maniera  
*Raw meat chopped by knife and our way of traditional roasted veal with tuna sauce*

⊗ Tajarin della tradizione al ragù bianco piemontese  
*Homemade Tajarin long pasta in white meat ragu sauce*

⊗ Guancia di vitello brasata al Barbaresco, tortino di patate al rosmarino e sfoglia di polenta rossa 8 file  
*Veal cheek braised in Barbaresco, rosemary roasted potatoe pie, "8 file" red corn polenta sheet*

Il Bunet della Donna Selvatica  
*Donna Selvatica signature Bunet*

€ 49

## Il Menu dello Chef The Chef's Menu

⊗ Tonno marinato all'anice stellato, pomodoro dattero, aneto e ravioli di bufala  
*Star anise marinated tuna, dattero tomatoe, dill and buffalo mozzarella cheese ravioli*

⊗ Spaghettono Bossolasco alla "Norma" di gambero di Mazara del Vallo, il suo crudo, ricotta Seirass  
*Bossolasco's Spaghettono, eggplant, Seirass ricotta cheese and raw Mazara del Vallo Prawns*

⊗ Filetto di ombrina, concentrato di fungo Porcino, lampone  
*Croacker fish fillet, Porcini mushroom paste, raspberry*

⊗ Profumi del sud: pralina al basilico, gel di limone, terra di liquirizia  
*Italy south scents: basil praline, lemon gel, licorice crumble*

€ 60

## Antipasti . Appetizers

- ⊗ - **Tris:** carne cruda battuta al coltello, vitello tonnato, tonno scottato ed emulsione al bagnetto verde € 18  
*Tris: raw meat chopped by knife, roasted veal with tuna sauce, seared tuna with "bagnetto verde" emulsion*
- ⊗ - Uovo morbido, fonduta d'Aosta La Boretta e funghi Gallinacci €16  
✓ *Soft cooked egg, Aosta's fontina cheese fondue La Boretta and Gallinacci mushrooms*
- ⊗ - Crema di cavolfiore arrostito, salsa delicata di aglio nero e noci tostate € 16  
✓ *Roasted cauliflower cream, delicate black garlic sauce and toasted nuts*
- ⊗ - Tonno marinato all'anice stellato, pomodoro dattero, aneto e ravioli di bufala € 20  
*Star anise marinated tuna, dattero tomatoe, dill and buffalo mozzarella cheese ravioli*

## Primi Piatti . Main Courses (pasta)

- ⊗ - Tajarin della tradizione al ragù bianco piemontese / o burro d'alpeggio e Parmigiano Reggiano 40mesi € 16  
✓ *Homemade Tajarin long pasta in white meats ragu souce / or with alpine butter and 40months aged Parmigiano Reggiano*
- Ravioli del Plin ai tre arrostiti con burro d'alpeggio e Parmigiano Reggiano 40mesi / o al fondo bruno € 18  
*Homemade ravioli pasta with alpine butter and 40months aged Parmigiano Reggiano / or in roasts gravy souce*
- ⊗ - Spaghettono Bossolasco alla "Norma" di gambero di Mazara del Vallo, il suo crudo, ricotta Seirass € 22  
*Bossolasco's Spaghettono, eggplant, Seirass ricotta cheese and raw Mazara del Vallo Prawns*

## Castelmagno d'Alpeggio . Alpine Castelmagno (cheese)

- ⊗ - Gnocchi di patate della Bisalta, Castelmagno e lamponi € 20  
*Bisalta mountain potatoes Castelmagno cheese and raspberries*
- Taglio di Castelmagno d'Alpeggio con melata di Cortemilia, composta di frutta e nocciola tostata € 20  
*Alpine Castelmagno cheese platter matched with Cortemilia honey dew, fruits jam and toasted hazelnuts*
- **Suddivisi nel piatto:** i gnocchi di patate della Bisalta e lamponi alla crema di Castelmagno d'Alpeggio € 22  
e taglio di Castelmagno con melata di Cortemilia, composta di frutta e nocciola tostata  
*Degustation of Bisalta potatoes gnocchi pasta and raspberries with Castelmagno cheese cream and Castelmagno cheese platter with Cortemilia honey dew, fruits jam and toasted hazelnuts*

## Secondi Piatti . Main Courses

- ⊗ - Guancia di vitello brasata al Barbaresco, tortino di patate al rosmarino e sfoglia di polenta rossa 8 file € 20  
*Veal cheek braised in Barbaresco, rosemary roasted potatoe pie, "8 file" red corn polenta sheet*
- ⊗ - Sottofiletto di Fassone scottato alle erbe, verdure estive e fondo della Selvatica € 22  
*Grilled Fassone veal sirloin steak in herbs, Selvatica reduction, seared summer vegetables*
- ⊗ - Petto d'anatra arrostito, zucchine trombetta e frutto della passione € 25  
*Roasted duck breast, courgettes and passion fruit*
- ⊗ - Filetto di ombrina, concentrato di fungo Porcino, lampone €24  
*Croacker fish fillet, Porcini mushroom paste, raspberry*

## Dolci . Desserts

- Il Bunet della Donna Selvatica € 12  
*Donna Selvatica signature Bunet*
- Mousse al cioccolato bianco, cuore d'ananas al pepe Jamaica, anacardi € 13  
*White chocolate mousse, marinated Jamaica pepper pineapple, cashew nuts*
- ⊗ - Gelato alla crema fatto in casa, uvetta sultanina e grappa al Moscato Romano Levi € 12  
*Homemade crema ice cream, raisins and Moscato Romano Levi grappa*
- ⊗ - Mela verde, nocciola e rhum € 12  
*Green apple, hazelnuts and rhum*
- ⊗ - Profumi del sud: pralina al basilico, gel di limone, terra di liquirizia €12  
*Italy south scents: basil praline, lemon gel, licorice crumble*

## Le Grappe di Romano Levi

- Grappa della Donna Selvatica innamorata del Moscato  
MONOVITIGNO MOSCATO D'ASTI DOCG VENDEMMIA 2011 – 40% vol.
- Grappa gentile alla Camomilla di Lidia e Romano Levi aromatizzata alla Camomilla  
MONOVITIGNO NEBBIOLO DOCG VENDEMMIA 2012 – 40% vol.  
Euro 12
- Grappa della Donna Selvatica che scavalica le colline Riserva Bianca  
VITIGNI DOLCETTO DOC, BARBERA DOC, NEBBIOLO DA BARBARESCO DOCG - 45% vol.
- Grappa della Donna Selvatica che scavalica le colline Riserva Paglierina  
VITIGNI DOLCETTO DOC, BARBERA DOC, NEBBIOLO DA BARBARESCO DOCG - 45% vol.  
Euro 13
- Grappa della Donna Selvatica che scavalica le colline del Barbaresco  
MONOVITIGNO NEBBIOLO DA BARBARESCO DOCG - 42% vol.  
Euro 14
- Grappa della Donna Selvatica che scavalica le colline del Barolo  
MONOVITIGNO NEBBIOLO DA BAROLO DOCG - 42% vol.
- Grappa Ambrata delle Donne Selvatiche che scavalicano le colline  
VITIGNI DOLCETTO DOC, BARBERA DOC, NEBBIOLO DA BARBARESCO DOCG - 50% vol.  
Euro 15