

B O R G O
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 / Prosecco. *Champenoise Method / Prosecco* € 8/7
- 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

⊗ Zuppa inglese Selvatica
The Selvatica's zuppa inglese

€ 49

Il Menu dello Chef The Chef's Menu

⊗ Tataki di salmone, crema di barbabietola profumata all'arancio, mela verde
Salmon tataki, beetroot and orange scent cream, green apple

Bottoni di cappone arrostito, caprino d'alpeggio e limone
Roasted capon bottoni ravioli pasta, alpine goat cheese and lemon

⊗ Baccalà marinato alla barbabietola, crema di fagioli dall'occhio, cavolo nero e gel di finocchio
Marinated codfish in beetroot juice, eye beans cream, black cabbage and fennel gel

⊗ Mandarino, cacao croccante, gelato al cardamomo
Tangerine, crunchy cocoa, cardamon ice cream

€ 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 dorato al mais, fonduta d'Aosta La Borettaz, topinambour e spinacino fresco € 16
Corn breaded fried egg, Aosta fontina cheese fondue La Borettaz, jerusalem artichokes and fresh spinach
- ⊗ - Cremino di zucca, fiore in tempura, pane al cacao e fonduta d'Aosta La Borettaz € 16
✓ *Pumpkin pie and tempura flower, cocoa bread, Aosta fontina cheese fondue La Borettaz*
- ⊗ - Tataki di salmone, crema di barbabietola profumata all'arancio, mela verde € 20
Salmon tataki, beetroot and orange scent cream, green apple

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
- Bottoni di cappone arrostito, caprino d'alpeggio e limone € 22
Roasted capon bottoni ravioli pasta, alpine goat cheese and lemon

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
- ⊗ - Filetto di bue grasso, sedano rapa, riduzione al barbaresco, cime di rapa € 25
Fatted ox fillet, celeriac, barbaresco wine reduction, turnip greens
- ⊗ - Piccione in tre cotture, ristretto di melograno, broccolo romanesco, aria di sedano € 25
Three cooking ways pidgeon, pomegranate reduction, romanesco broccoli, celery air
- ⊗ -Baccalà marinato alla barbabietola, crema di fagioli dall'occhio, cavolo nero e gel di finocchio € 24
Marinated codfish in beetroot juice,eye beans cream, black cabbage and fennel gel

Dolci . Desserts

- ⊗ - Zuppa inglese Selvatica € 13
Selvatica's zuppa inglese

- 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

- ⊗ - Mandarino, cacao croccante, gelato al cardamomo € 15
Tangerine, crunchy cocoa, cardamon ice cream

- ⊗ - Mousse di ricotta Seirass, caramello mou e gelato al pistacchio € 12
Seirass ricotta cheese mousse, butterscotch caramel and pistachios ice cream

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