

B O R G O
Naive
VECCHIO



Sonno Selvatico

*Walter, dandovi il benvenuto
vi augura una sosta serena,
calma di allegria e spensieratezza...*

*Walter 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, spelled, 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,
PER LA CONDIVISIONE DEI MENU' DEGUSTAZIONE, OVE PRESENTI, VERRANNO ADDEBITATI € 25.**

**5 € CHARGING FOR SHARING DISH ORDERED,
25 € CHARGING FOR SHARING DEGUSTATION MENU WHEN AVAILABLE**

**COPERTO € 5
COVER CHARGE € 5**

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

- Acqua Demineralizzata/ *demineralized water*.....€ 2
- Caffè Lavazza Reserva de Tierra bio e piccola pasticceria /
Lavazza Reserva de Tierra organic Coffee and petit fours.....dal/from € 4
- Tè e tisane biologiche / *Tea and bio herbal tea*.....€ 4
- Cocktail.....dal/from € 8

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, roasted potato pie and rosemary, "8 file" red corn polenta sheet
- ⊗ Mousse di panna cotta al caramello, crumble al miele d'acacia e riduzione di mirtillo
Panna cotta mousse with caramel, acacia honey crumble and blueberry reduction

€ 55

Il Menu dello Chef

The Chef's Menu

- ⊗ Tonno, mango e caffè
Tuna, mango and coffee
- ⊗ Spaghettoni Bossolasco, seppia, il suo nero, zafferano e pistacchio
Bossolasco spaghetti pasta with black squid ink, pistachio, saffron and squid
- ⊗ Tamburello d'aguglia, zucchine, dashi, chutney d'albicocca
Garfish tambourine, zucchini, dashi broth essence, apricot chutney
- ⊗ Cremino di cioccolato bianco e timo, lemon curd, croccante di mandorle, olio evo al limone
White chocolate and thyme cremino, lemon curd, almond crunch, lemon evo oil

€ 65

Il Menu del Tartufo Nero

The Black Truffle Menu

- ⊗ Carne cruda battuta al coltello e Tartufo nero
Raw meat chopped by knife with black Truffle
- ⊗ Tajarin al burro d'alpeggio, Tartufo nero
Homemade tajarin long pasta, alpine butter, black Truffle
- ⊗ Gelato alla crema fatto in casa con Tartufo nero
Homemade crema ice cream with black Truffle

€ 55

Supplemento Tartufo nero (per i piatti alla carta): 10 euro
Black Truffle charge (just for à la carte dishes): 10 euro

Antipasti. Appetizers

- ⊗ - **Tris:** carne cruda battuta al coltello, vitello tonnato, tonno marinato e gel di peperone € 20
Tris: raw meat chopped by knife, roasted veal with tuna sauce, marinated tuna and bell pepper gel
- ✓ - Uovo dorato al mais, fonduta d'Aosta La Boretta, fave e piselli € 18
Corn breaded fried egg, Aosta fontina cheese fondue La Boretta, broad beans and green peas
- ⊗ - Tonno, mango e caffè € 20
Tuna, mango and coffee
- ✓ - **Il pomodoro dalla nonna:** pomodoro, ricotta, cetriolo, basilico e pan brioche integrale € 18
⊗ **At grandma's place...:** tomato, ricotta cheese, cucumber, basil and whole wheat brioche bread

Primi Piatti . Main Courses (pasta)

- ⊗ - Tajarin della tradizione al ragù bianco piemontese / o burro d'alpeggio e Parmigiano Reggiano 40mesi € 17
✓ *Homemade Tajarin long pasta in white meats ragu souce / or with alpine butter and 40months aged Parmigiano Reggiano*
- Ravioli del Plin ai tre arrosti 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
- ⊗ - Spaghettoni Bossolasco, seppia, il suo nero, zafferano e pistacchio € 23
Bossolasco spaghettoni pasta with black squid ink, pistachio, saffron and squid

⊗ ✓ Castelmagno d'Alpeggio . Alpine Castelmagno (cheese)

- Gnocchi di patate della Bisalta, crema di scarola, spuma di Castelmagno € 20
Bisalta mountain potatoes gnocchi, escarole cream , Castelmagno cheese foam
- Taglio di Castelmagno d'Alpeggio con miele locale, composta di frutta e nocciola tostata € 20
Alpine Castelmagno cheese platter matched with local honey, fruits jam and toasted hazelnuts
- **Suddivisi nel piatto:** i gnocchi di patate della Bisalta, crema di scarola, spuma di Castelmagno e taglio di Castelmagno con miele locale, composta di frutta e nocciola tostata € 25
Degustation of Bisalta potatoes gnocchi filled with escarole with Castelmagno cheese foam and Castelmagno cheese platter with local honey, 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 € 22
Veal cheek braised in Barbaresco, rosemary roasted potatoe pie, "8 file" red corn polenta sheet
- ⊗ - Sottofileto di Fassone, crema di spinacino fresco, verdure primaverili e riduzione al Marsala € 24
Fassone veal sirloin, fresh spinach cream, spring vegetables, Marsala reduction
- ⊗ - **Coniglio alla Norina:** lombo di coniglio lardellato, crema di peperone in agrodolce, indivia belga brasata € 26
Norina's signature rabbit: larded rabbit loin, sweet and sour bell pepper cream, braised belgian endive
- ⊗ - Tamburello d'aguglia, zucchine, dashi, chutney di albicocca € 26
Garfish tambourine, zucchini, dashi broth essence, apricot chutney

Dolci . Dessert

- ⊗ - Pesca, fava di cacao, lavanda €14
Peach, cocoa bean, lavender

- ⊗ - Gelato alla crema fatto in casa, uvetta sultanina e grappa al Moscato Romano Levi € 13
Homemade crema gelato, raisins and Moscato Romano Levi grappa

- ⊗ - Cremino di cioccolato bianco e timo, lemon curd, croccante di mandorle, olio evo al limone € 14
White chocolate and thyme cremino, lemon curd, almond crunch, lemon evo oil

- ⊗ - Mousse di panna cotta al caramello, riduzione di mirtillo e crumble al miele d'acacia € 13
Caramel panna cotta mousse, blueberry reduction, acacia honey crumble

Le Grappe di Romano Levi

- **Grappa della Donna Selvatica innamorata del Moscato**
MONOVITIGNO MOSCATO D'ASTI – 40% vol.
- **Grappa gentile alla Camomilla di Lidia e Romano Levi aromatizzata alla Camomilla**
MONOVITIGNO NEBBIOLO DOCG – 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