

# BORGO Neive VECCHIO



Donna Selvatica

Walter, dandovi il benvenuto  
vi augura una sosta serena,  
colma 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.*



Negozio di prodotti tipici e salumi artigianali di nostra produzione.

Alcune delle materie prime utilizzate nella cucina della Donna Selvatica le potete trovare in vendita al dettaglio nel nostro shop, dove vengono anche serviti i nostri panini di Langa.  
Per informazioni chiedere allo staff.

P.zza Italia 17, Neive - 3757713392

**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 dello Chef  
*Raw meat chopped by knife and roasted veal with Chef's 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*
- ⊗ Sfera di Tiramisù al vino Passito, crema al caffè schiuma di latte  
*Late harvested Passito wine Tiramisù sphere, coffee cream and milk foam*

€ 55

## Il Menu dello Chef

### The Chef's Menu

- ⊗ Crudo di baccalà marinato in olio EVO, emulsione d'agrumi, riso soffiato al nero di seppia  
*Raw codfish fillet in EVO oil marinate, citrus emulsion, black squid ink puffed rice cracker*
- ⊗ Tortello di cappone profumato al Marsala, spuma di Bra duro  
*Capon tortelli perfumed by Marsala wine, Bra duro cheese foam*
- ⊗ Filetto di triglia dorato al mais, crema di fagioli dolci dall'occhio, cipolla di Tropea in agrodolce  
*Crunchy corn-breaded red mullet, cowpeas cream, sweet&sour Tropea's onion*
- Cremino di arancia, sfoglia croccante, gelato alla liquirizia  
*Oranges cremino, crunchy puff pastry, licorice homemade ice cream*

€ 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*

€ 70

**Supplemento Tartufo nero (per i piatti alla carta): 15 euro**  
**Black Truffle charge (just for à la carte dishes): 15 euro**

## Antipasti. Appetizers

- ⊗ - **Tris:** carne cruda battuta al coltello, vitello tonnato dello Chef, tonno marinato e gel di peperone € 20  
*Tris: raw meat chopped by knife, roasted veal with Chef's tuna sauce, marinated tuna and bell pepper gel*
- ✓ - Caponèt di verdure invernali, crema di pane, crumble di castagne € 18  
*Cabbage traditional Caponèt roll with winter vegetables, bread cream, chestnuts crumble*
- ⊗ - Cotechino fatto a mano Emporium, cavolo nero, fonduta di Raschera € 20  
*Handmade Emporium cotechino sausage, kale, Raschera cheese fondue*
- ⊗ - Crudo di baccalà marinato in olio EVO, emulsione d'agrumi, riso soffiato al nero di seppia € 22  
*Raw codfish fillet in EVO oil marinate, citrus emulsion, black squid ink puffed rice cracker*

## 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 sauce*
- Tortello di cappone profumato al Marsala, spuma di Bra duro € 22  
*Capon tortello perfumed by Marsala wine, Bra duro cheese foam*

## ⊗ ✓ 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 potato pie, "8 file" red corn polenta*
- ⊗ - Sottofiletto di Fassone frollato, consistenze di verdure invernali e fondo aromatico di frutti e verdura € 25  
*Dry aged Fassone veal sirloin, winter vegetables consistencies, aromatic fruits and vegetables gravy*
- ⊗ - Pancia di maialino da latte CBT, porro alla brace, cavolini di Bruxelles, riduzione alla camomilla € 24  
*Suckling pig belly in low temperatures, barbecued leek, Brussel sprouts, chamomile reduction*
- ⊗ - Triglia dorata al mais, crema di fagioli dolci dall'occhio, cipolla di Tropea in agrodolce € 25  
*Crunchy corn-breaded red mullet, cowpeas cream, sweet&sour Tropea's onion*

## *Dolci . Dessert*

- Mousse di Pandoro, mango e cioccolato 85% €14  
*Pandoro mousse, mango, 85% dark chocolate*
- ⊗ - Gelato alla crema fatto in casa, uvetta sultanina e grappa al Moscato Romano Levi € 13  
*Homemade crema gelato, raisins and Moscato Romano Levi grappa*
- ⊗ - Sfera di Tiramisù al vino Passito, crema al caffè e schiuma di latte € 14  
*Late harvested Passito wine Tiramisù sphere, coffee cream and milk foam*
- Cremino all'arancia, sfoglia croccante, gelato alla liquirizia € 14  
*Oranges cremino, crunchy puff pastry, licorice homemade ice cream*

## *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 scavalca le colline Riserva Bianca**  
*VITIGNI DOLCETTO DOC, BARBERA DOC, NEBBIOLO DA BARBARESCO DOCG - 45% vol.*
- **Grappa della Donna Selvatica che scavalca le colline Riserva Paglierina**  
*VITIGNI DOLCETTO DOC, BARBERA DOC, NEBBIOLO DA BARBARESCO DOCG - 45% vol.*

Euro 13

- **Grappa della Donna Selvatica che scavalca le colline del Barbaresco**  
*MONOVITIGNO NEBBIOLO DA BARBARESCO DOCG - 42% vol.*

Euro 14

- **Grappa della Donna Selvatica che scavalca le colline del Barolo**  
*MONOVITIGNO NEBBIOLO DA BAROLO DOCG - 42% vol.*
- **Grappa Ambrata delle Donne Selvatiche che scavalcano le colline**  
*VITIGNI DOLCETTO DOC, BARBERA DOC, NEBBIOLO DA BARBARESCO DOCG - 50% vol.*

Euro 15