

BORGO  
Neive  
VECCHIO



Donna Selvatica

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, 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, millefoglie di patate al latte, sfoglia di polenta rossa 8 file  
*Veal cheek braised in Barbaresco, milk potato millefeuille, "8 file" red corn polenta crunch*
- ⊗ Panna cotta al caffè, croccante di nocciole, gelato alla vaniglia  
*Coffee panna cotta, hazelnut crunchy, vanilla ice cream*

€ 55

## Il Menu dello Chef

### The Chef's Menu

- ⊗ Capesante scottate, agretti, emulsione al caffè e noci tostate  
*Seared scallops, agretti, coffee emulsion, toasted walnuts*
  - ⊗ Riso al salto all'aglio nero, crudo di baccalà marinato in olio EVO, latte di bufala  
*Black fermented garlic seared riso al salto rice, raw codfish oil EVO marinated, buffalo mozzarella milk*
  - ⊗ Calamaro, il tentacolo al nero di seppia, asparagi alla brace e mentuccia  
*Squid, black squid ink tentacle, barbecued asparagus, pennyroyal mint*
- Frutti rossi: cremoso di fragole su bisquit al lampone e sorbetto al ribes  
*Red fruits: strawberry mousse, raspberry bisquit and redcurrant sorbet*

€ 65

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

## Antipasti. Appetizers

- ⊗ - **Tris:** carne cruda, vitello tonnato dello Chef, tonno marinato, gel di peperone e caviale di capperi € 20  
*Tris: raw meat, roasted veal with Chef's tuna sauce, marinated tuna, bell pepper gel and cappers caviar*
- ✓ - Uovo al Barbaresco, fonduta di Bra tenero, asparagi profumati alle erbe € 18  
⊗ *Barbaresco wine egg, Bra tenero cheese fondue, garden herbs scented asparagus*
- ⊗ - Patè d'anatra, emulsione agli agrumi, sfoglia soffiata di tapioca € 20  
*Duck pate, citrus emulsion, puffed tapioca*
- ⊗ - Capesante scottate, agretti, emulsione al caffè e noci tostate € 22  
*Seared scallops, agretti, coffee emulsion, toasted walnuts*

## 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*
- ⊗ - Riso al salto all'aglio nero, crudo di baccalà marinato in olio EVO, latte di bufala € 22  
*Black fermented garlic seared riso al salto rice, raw codfish oil EVO marinated, buffalo mozzarella milk*

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

- Gnocchi di patate della Bisalta, crema di lattughino, fonduta di Castelmagno € 20  
*Bisalta mountain potatoes gnocchi, baby lettuce cream, Castelmagno cheese fondue*
- 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:** degustazione di gnocchi di patate della Bisalta, crema di lattughino € 25  
e fonduta di Castelmagno e taglio di Castelmagno con miele locale, composta di frutta e nocciola tostata  
*Degustation of Bisalta potato gnocchi and baby lettuce cream with Castelmagno cheese fondue and Castelmagno cheese platter with local honey, fruits jam and toasted hazelnuts*

## Secondi Piatti . Main Courses

- ⊗ - Guancia di vitello brasata al Barbaresco, millefoglie di patate, sfoglia di polenta rossa 8 file € 22  
*Veal cheek braised in Barbaresco, milk potato millefeuille, "8 file" red corn polenta crunch*
- ⊗ - Sottofiletto di Fassona, consistenze di verdure stagionali e fondo aromatico di frutti e verdura € 25  
*Fassona veal sirloin, season vegetables consistencies, aromatic fruits and vegetables gravy*
- ⊗ - Lombo di coniglio arrostito, il suo fondo, composta di peperone verde al rosmarino € 25  
*Roasted rabbit loin, its cooking juices, rosemary and green bell pepper compote*
- ⊗ - Calamaro, il tentacolo al nero di seppia, asparagi alla brace e mentuccia € 25  
*Squid, black squid ink tentacle, barbecued asparagus, pennyroyal mint*

## *Dolci . Dessert*

- ⊗ - Panna cotta al caffè, croccante di nocciole, gelato alla vaniglia  
*Coffee panna cotta, hazelnut crunchy, vanilla ice cream* € 13
- ⊗ - Gelato alla crema fatto in casa, uvetta sultanina e grappa al Moscato Romano Levi  
*Homemade crema gelato, raisins and Moscato Romano Levi grappa* € 13
- Frutti rossi: cremoso di fragole su bisquit al lampone e sorbetto al ribes  
*Red fruits: strawberry mousse, raspberry bisquit and redcurrant sorbet* € 14
- ⊗ - Mousse al thè Matcha, mou salato e gelato alle mandorle  
*Matcha tea mousse, salted butterscotch, almond ice cream* € 14

## *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