

RISTORANTE



Donna Selvatica

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

Valter, extends a warm welcome and wishes you a restful and carefree stay...



SALUMIFICIO - PRODOTTI TIPICI - GASTRONOMIA | Piazza Italia Neive

Qui potrete acquistare la nostra Selezione di prodotti tipici.
Here you can buy our selection of typical products.

Si prega di comunicare eventuali ALLERGIE e INTOLLERANZE. Visiona qui la tabella degli allergeni.
Please communicate any ALLERGIES and INTOLERANCES. View the allergen table here.




SENZA GLUTINE (Gluten free)





VEGETARIANO (Vegetarian)



II Menú 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 ragú 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


Bavarese alla nocciola e cioccolato bianco, ribes nero, salvia 
Hazelnut bavarois and white chocolate, black currant, sage


€56



II Menú dello Chef The Chef's Menu

Mare e Monti: seppia, funghi Porcini, lampone 
"Mare e monti": squid, porcini mushrooms, raspberry

Spaghettoni Bossolasco, pane, burro e acciughe 
Bossolasco's family artisanal spaghettoni, bread, butter and anchovies


Filetto di ricciola confit, ventresca al Marsala, zucca 
Confit amberjack fillet, pumpkin, Marsala wine amberjack belly

Millefoglie di cioccolato 66%, fichi e rhum
Chocolate 66%, figs and rhum


€66



II Menú del Tartufo Nero The Black Truffle Menu

Carne cruda battuta al coltello e Tartufo Nero 
Raw meat chopped by knife and Black Truffle

Tajarin con burro d'alpeggio e Tartufo Nero 
Homemade Tajarin pasta with Black Truffle

Gelato alla crema fatto in casa con Tartufo Nero 
Homemade crema icecream with Black Truffle


€70

Coperto (cover charge) €5 | Condivisione del menú (menu sharing) €25

Acqua Demineralizzata (demineralized water) €2




Antipasti Appetizer

Tris: carne cruda, vitello tonnato dello Chef, tonno marinato con gel di peperone e caviale di capperi (3,4,5,6,7) 
Tris: Raw meat, roasted veal with Chef's tuna sauce, marinated tuna with bell pepper gel and cappers caviar

€20

Uovo dorato, funghi porcini, fonduta di Bra duro (1,3,5,7)
Golden fried egg, porcini mushrooms, Bra duro cheese fondue

€20

Tartrá ai peperoni di Carmagnola, cialda di capperi, spuma alle acciughe (3,4,5,7,9) 
Bell pepper "tartrá" savory pudding, cappers wafer, anchovies foam



€18

Mare e Monti: seppia, funghi Porcini, lampone (4,8) 
"Mare e monti": squid, porcini mushrooms, raspberry

€23




Primi piatti Main Courses (pasta)

Tajarin della tradizione al ragú bianco piemontese / o burro d'alpeggio e Parmigiano Reggiano 40 mesi (1,3,5,6,7,9)  
Homemade Tajarin long pasta in white meat ragu sauce / or with alpine butter and 40 months aged Parmigiano Reggiano

€18

Ravioli del Plin ai tre arrosti con burro d'alpeggio e Parmigiano Reggiano 40 mesi / o al fondo bruno (1,3,5,6,7,9)
Homemade ravioli pasta with alpine butter and 40 months aged Parmigiano Reggiano/ or in roasts gravy sauce

€19

Spaghettoni Bossolasco, pane, burro e acciughe (4,7) 
Bossolasco's family artisanal spaghettoni, bread, butter and anchovies



€24

Supplemento Tartufo Nero (Black Truffle charge) € 15



Condivisione del piatto (sharing the plate) €5





Castelmagno d'Alpeggio Alpine Castelmagno (cheese)

Gnocchi di patate della Bisalta, crema di lattughino, fonduta di Castelmagno (3,5,6,7)  
Bisalta mountain potatoes gnocchi, baby lettuce cream, Castelmagno cheese fondue

€20

Taglio di Castelmagno d'Alpeggio con miele locale, composta di frutta e nocciola tostata (3,5,6,7)  
Alpine Castelmagno cheese platter matched with local honey, fruits jam and toasted hazelnuts


€20

Degustazione di gnocchi di patate della Bisalta, crema di lattughino, fonduta di Castelmagno e taglio di Castelmagno d'Alpeggio con miele locale, composta di frutta e nocciola tostata  
suddivisi nel piatto (3,5,6,7)
Degustation of Bisalta mountain potatoes gnocchi, baby lettuce cream, Castelmagno cheese fondue and Alpine Castelmagno cheese platter matched with local honey, fruits jam and toasted hazelnuts


€25




Secondi piatti Main Courses

Guancia di vitello brasata al Barbaresco, millefoglie di patate al latte, sfoglia di polenta rossa 8 file (5,6,7,9,12) 
Veal cheek braised in Barbaresco, milk potato millefeuille, "8 file" red corn polenta crunch

€23

Sottofiletto di Fassona, consistenze di verdure stagionali e fondo aromatico di frutti e verdura (5,6,9) 
Fassona veal sirloin, season vegetables consistencies, aromatic fruits and vegetables gravy

€25

Rolata di coniglio, il suo fondo, consistenze di peperone (9) 
Rabbit roulade, herbs gravy, bell pepper consistencies

€25

Filetto di ricciola confit, ventresca al Marsala, zucca (4,12) 
Confit amberjack fillet, pumpkin, Marsala wine amberjack belly

€26

Supplemento Tartufo Nero (Black Truffle charge) € 15

Condivisione del piatto (sharing the plate) €5



Dolci Dessert

Uovo al tartufo bianco: cuore al marsala, mousse al Tartufo Bianco, ~~ⓧ~~
cioccolato bianco (3,7,12)

White truffle egg: marsala wine heart, White Truffle mousse, white chocolate

€20

Abbinamento consigliato: Vino da uve stramature €16



Gelato alla crema fatto in casa, uvetta sultanina e grappa al Moscato Romano Levi (3,7,12) ~~ⓧ~~

Homemade crema gelato, raisins and Moscato Romano Levi grappa

€13

Abbinamento consigliato: Grappa di Moscato di Romano Levi €12



Millefoglie di cioccolato 66%, fichi e rhum (1,3,7,12)

Chocolate 66%, figs and rhum

€13

Abbinamento consigliato: Barolo chinato €13



Bavarese alla nocciola e cioccolato bianco, ribes nero, salvia (3,7,8) ~~ⓧ~~

Hazelnut bavarois and white chocolate, black currant, sage

€13

Abbinamento consigliato: Moscato d'Asti €13



Caffè Lavazza Reserva de Tierra bio e piccola pasticceria
Lavazza Reserva de Tierra organic Coffee and petit fours
Da/ from €4

Tè e tisane biologiche
Tea and bio herbal tea
€4

Amaro - Limoncello
€8



Le grappe di Romano Levi

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

€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.

€13

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

€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.

€15