

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 | Piazza Rossetti Alba

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 INTOLLERANCES. 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, patata croccante, sfoglia di polenta mais 8 file rosso 
Veal cheek braised in Barbaresco, crunchy potatoe stick, "8 file" red corn polenta crunch

Tiramisù alla nocciola 
Hazelnut Tiramisù


€56




II Menú dello Chef The Chef's Menu

Salmone marinato, sorbetto allo yuzu, emulsione di barbabietola 
Marinated salmon, yuzu sorbet, beetroot emulsion

Fagotto ripieno di assoluto alla zuppa di pesce, crudo di gambero di Mazara del Vallo, carciofi
Fish soup reduction fagotto, raw Mazara del Vallo shrimp, artichoke


Filetto di merluzzo, carota affumicata, cavolo di Bruxelles 
Codfish fillet, smoked carrot, Brüssel sprout

Cioccolato 85%, frutto della passione, gelato al latte 
85% dark chocolate, passion fruit, milk ice cream


€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 ice cream 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 tornato dello Chef, panna cotta al tonno (3,4,7,12) 
Tris: Raw meat, roasted veal with Chef's tuna sauce, tuna panna cotta


€20

Uovo "in bianco": uovo pochè, fonduta di Bra duro, topinambour (3,5,7) 
"In bianco" egg: poched egg, Bra duro cheese fondue, jerusalem artichoke

€18

Tarte tatin di radicchio rosso trevigiano, latticello di Parmigiano 40 mesi, olio all'anice stellato (3,5,7) 
Treviso red chicory tarte tatin, 40 months aged Parmesan, buttermilk, anis oil


€18

Salmone marinato, sorbetto allo yuzu, emulsione di barbabietola (4) 
Marinated salmon, yuzu sorbet, beetroot emulsion



€22



Primi piatti Main Courses (pasta)

Tajarin della tradizione al ragù bianco piemontese (1,3,5,6,7,9,12) 
Homemade Tajarin long pasta in white meat ragu sauce

€18

Tajarin alla "Italo": burro d'alpeggio e Parmigiano Reggiano 40 mesi (1,3,5,6,7)  
"Italo's Tajarin": alpine butter and 40 months aged Parmigiano Reggiano

€18

Ravioli del Plin ai tre arrostiti 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

Fagotto ripieno di assoluto alla zuppa di pesce, crudo di gambero di Mazara del Vallo, carciofi (1,2,3,4,5,7,9,12,14)
Fish soup reduction fagotto, raw Mazara del Vallo shrimp, artichoke

€26



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, rabarbaro, fonduta di Castelmagno (3,5,6,7)  



Bisalta mountain potatoes gnocchi, rhubarb, 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, rabarbaro, 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, rhubarb, 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, patata croccante, sfoglia di polenta mais 8 file rosso (5,9,12) 


Veal cheek braised in Barbaresco, crunchy potatoe stick, "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

Quaglia, Tartufo Nero, bietoline, composta di ribes (5,7,9,12) 

Quail, Black Truffle, Swiss chard, currants compote

€26

Filetto di merluzzo, carota affumicata, cavolo di Bruxelles (4,5,9,12) 

Codfish fillet, smoked carrot, Brüssel sprout


€24

Supplemento Tartufo Nero (Black Truffle charge) € 15

Condivisione del piatto (sharing the plate) €5




Dolci Dessert

Cioccolato 85%, frutto della passione, gelato al latte (3,7) 
85% dark chocolate, passion fruit, milk ice cream

€13

Abbinamento consigliato: Vino da uve stramature €13




Gelato alla crema fatto in casa, uvetta sultanina e grappa al Moscato Romano Levi (3,7,12) 
Homemade crema ice cream, raisins and Moscato Romano Levi grappa

€13

Abbinamento consigliato: Grappa di Moscato di Romano Levi €12



Millefoglie di mela, il suo sorbetto, crumble al mais (3,7) 
Apple millefeuille and sorbet, corn crumble

€13

Abbinamento consigliato: Moscato d'Asti €6



Tiramisù alla nocciola (3,7,8) 
Hazelnut Tiramisù

€13

Abbinamento consigliato: Barolo Chinato €13



Caffé 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 scavalicano le colline
VITIGNI DOLCETTO DOC, BARBERA DOC, NEBBIOLO DA BARBARESCO DOCG - 50% vol.

€15