



«ristorante Reale» presso Grand Hotel Ceresole Reale

Menu degustazione “la tradizione dei piatti di montagna”

**antipasto misto della tradizione: vitello tonnato, insalata russa alla Monferrina,
tomino e lingua con bagnetto, flan di verdure di stagione**

polenta con assaggio delle carni: guancia brasata, salsiccia, cinghiale al civet

costo del menù € 25 a persona (servito per minimo 2 persone)

antipasti:

vitello tonnato con fior di capperi	€ 10
la battuta di carne cruda secondo tradizione	€ 12
millefoglie di verdure estive, stracciatella campana	€ 10
baccalà mantecato, chips di polenta e crema di barbabietole	€ 15
tagliere di salumi e formaggi con castagne e composta	€ 17

paste ripiene, pasta fresca casereccia:

raviolo di capriolo, burro di montagna, mirtilli, noci essiccate	€ 15
tortello con stracciatella di bufala, salsa pomodoro confettato e basilico	€ 15
gnocchi di patate alla fonduta di formaggi	€ 12
tagliolino casereccio al ragu di selvaggina	€ 12
pappardella ai funghi porcini	€ 15

la nostra polenta “macinata a pietra” con intingoli e piatti di carne

polenta € 8 / polenta concia € 10 / polenta e peperonata	€ 10
guancia brasata al Barolo e Vermouth con polenta	€ 14
salsiccia di suino al pomodoro con polenta	€ 12
cinghiale al civet con polenta	€ 14
polenta con assaggio delle carni: guancia brasata, salsiccia, cinghiale al civet	€ 18
filetto di maialino, bardato con pancetta, crema di piselli e funghi porcini	€ 18
tagliata di manzo alla piastra con patate arrostiti	€ 18
verdura del giorno	€ 3

dessert preparati da noi

la tradizione Piemontese “Bonet e Panna cotta”	€ 5
Tartelletta di frolla, confettura di fichi, ganache al cioccolato fondente	€ 6
Meringata, mirtilli nostrani, panna montata e scaglie di fondente	€ 6
Zabaione con la nostra pasticceria secca	€ 6
Strudel di mele con crema inglese	€ 6
Mirtilli raccolti a mano al naturale	€ 4
Mirtilli con Porto	€ 6
sorbetto al limone; gelato alla vaniglia	€ 4

Nel nostro percorso di lavoro, abbiamo sempre attribuito grande valore alle recensioni dei clienti, sia quelle positive che quelle negative. Vi invitiamo a prendere un momento per lasciare una recensione sul nostro servizio di cucina e di sala. Il vostro giudizio è essenziale per aiutarci a migliorare.

"se in passato il coperto rappresentava una piccola somma versata dai viandanti alle osterie per accedere al locale e consumare al caldo il cibo portato da casa, nel nostro ristorante voi clienti non portate il pasto da casa.

Pertanto, perché dovremmo farvi pagare il coperto?"

NEL NOSTRO RISTORANTE IL COPERTO NON SI PAGA