

Tenuta La Romana

FOOD&WINE

Antipasti

Il nostro vitello tonnato e la sua salsa^(1,2) 14€

Pane, burro, acciughe e bagnetto verde^(2,4,5) 14€

Battuta di vitello Piemontese, cialda al parmigiano, maionese di nocciole^(4,6,1) 14€

Flan di verdure di stagione su crema di fonduta^(1,4,5) 9€

Primi piatti

Gnocchetti di patate al Bleu delicato e noci^(1,5,4,7) 13€

Plin ai tre arrosti burro e salvia^(1,4,5) 14€

Ravioli quadri porri nocciole Raschra al burro^(1,4,5,6) 14€

Tajarin al ragù piemontese^(1,4,5) 13,00€

Vellutata di zucca, crumble e bacon croccante⁽⁵⁾ 12,00€

Secondi piatti

Stracotto di vitello e patate 20€

Guancia di maiale al latte con verdure⁽⁵⁾ 20€

Polpette di carne in umido con salsa di pomodoro^(1,4,5) 14€

Polpette di verdure e legumi^(5,1) 14€

Selezione formaggi

selezione piccola 8€

selezione grande 16€

Dolci

Tiramisù classico^(1,4,5,6) 8€

Torta di nocciole e gelato alla crema^(1,4,6) 8€

Pere cotte al vino^(1,4,5,6) 6€

Bunet^(1,4,5) 8€

Allergeni: 1 Uova, 2 Pesce, 3 Soia, 4 Latte, 5 Glutine, 6 Nocciole, 7 Frutta a guscio La lista degli allergeni completa è disponibile in sala per la consultazione

Tenuta La Romana

FOOD&WINE

Starters

- Slow-cooked veal with tuna sauce^(1,2) 14€
Bread, butter, anchovies, and green sauce^(2,4,5) 14€
Piedmontese veal tartare, Parmesan wafer, hazelnut mayonnaise^(4,6,1) €14
Vegetable flan with warm cheese fondue^(1,4,5) €9

First courses

- Home made potato gnocchi with creamy Bleu cheese and walnuts^(1,5,4,7) €13
Home-made Plin pasta stuffed with three meats with butter and sage^(1,4,5) €14
Home-made Ravioli stuffed with leeks, Raschra, hazelnuts creamed with butter^(1,4,5,6) €14
Traditional tajarin 18-yolk with Piedmontese meat ragù^(1,4,5) €13
Cream of pumpkin soup with crumble and crispy bacon⁽⁵⁾ 12€

Main courses

- Stewed veal in its own juices and potato €20
Pork cheek braised in milk with vegetables⁽⁵⁾ €20
Meatballs stewed in tomato sauce^(1,4,5) €14
Vegetable and legume balls^(5,1) €1

Desserts

- Classic tiramisu mascarpone and coffee-soaked^(1,4,5,6) 8€
Hazelnut cake and vanilla ice cream^(1,4,6) 8€
Pears cooked in wine^(1,4,5,6) 6€
Bunet our chocolate and amaretti pudding^(1,4,5) 8€

Allergens: 1 Eggs, 2 Fish, 3 Soy, 4 Milk, 5 Gluten, 6 Hazelnuts, 7 Nuts The complete list of allergens is available for consultation in the dining room.