

MODA

RISTORANTE
LOUNGE WINE
VENUE

MONFORTE D'ALBA

Antipasti *Apetizer*

Battuta di Fassona, uovo di quaglia,
cremoso di capra e nocciola tostata. 3,7,13

*“ Fassona” Veal tartare with quail egg,
creamy goat cheese and roasted hazelnut.*

€ 16

Sarde di Lampara, fiori di zuccina, cavolfiori frutti e salsa tartara.*

1,3,5,9

Sardines of Lampara, zucchini flowers, fried califlower and tartar sauce.

€ 18

Uovo poche', fonduta di Nostrale e asparagi. 3,7
Poached egg, Nostrale cheese fondue and asparagus.

€ 16

Cappesante arrostite, mango, puntarelle e panna acida.*

Roasted scallops, mango, chicory and sour cream.

€ 20

*In caso di allergie, intolleranze, alimentazioni restrittive
siete pregati di comunicarlo in maniera tempestiva allo staff.
in case of allergies, intolerances, restrictive feeds, please notify the staff in a timely manner.*

MODA

RISTORANTE
LOUNGE WINE
VENUE

MONFORTE D'ALBA

Primi Piatti

Pasta

Agnolotti quadri di parmigiano Vacche Rosse e patate,
crema di scarola e guanciale * 1,3,7

*Squared ravioli stuffed with parmesan and potatoes,
escarole cream and lard.*

€ 18

Tajarin tagliati a mano al ragù di coniglio Grigio di Carmagnola * 1,3,7,8,10

Handmade tagliatelle with rabbit ragout

€ 18

Ravioli del plin tradizionali ai tre arrostiti al burro d'Isigny e salvia* 1,3,7

Traditional Plin pasta stuffed with meat, on butter and sage

€ 18

Spaghetti di Kamut Felicetti alle vongole veraci. 1,14

Kamut spaghetti with wild clams

€ 18

MODA

RISTORANTE
LOUNGE WINE
VENUE

MONFORTE D'ALBA

Secondi piatti *Main Courses*

Filetto di Ombrina in crosta di zucchine novelle, crema di Piattella
Canavesana e bietine colorate * 1,7
Roasted Umbrina fillet, courgettes, beans cream and colored chard
€ 25

Guancia di Vitello brasata al Barolo con puree di patate e verdure 7,8,10
Veal cheek braised in Barolo wine with potatoes cream and vegetables
€ 25

Costolette d'agnello, cotte a bassa temperatura ed arrostite
cremoso di patate vitelotte e cime di rapa * 3,5,7
*Lamb chops, cooked at low temperature and roasted,
creamy vitelotte potatoes and turnip greens*
€ 25

Filetto di Fassona arrostito, pere e sedano rapa
Roasted Fassona fillet, pears and celeriac
€ 25

Selezione di formaggi tipici piemontesi, composta e miele d'acacia.
7,10,13
Selection of traditional Piemonte cheeses, served with honey and compote
€ 18

*Tutti i nostri secondi sono accompagnati da un contorno di stagione.
the dishes are accompanied by seasonal vegetables.*

**Materie prime acquistate fresche oppure surgelate, lavorate nella nostra cucina, sottoposte ad abbattimento di
temperatura a -18C*

MODA

RISTORANTE
LOUNGE WINE
VENUE

MONFORTE D'ALBA

Dessert

Panna cotta, frutti di bosco 7,10
Panna cotta with berries
€ 10

Mousse al cioccolato fondente con cuore morbido di croccante alla
nocciola, coulis ai lamponi e lamponi disidratati *3,7,13
*Dark chocolate mousse with a soft heart of hazelnut brittle,
raspberry coulis and dehydrated raspberries*
€ 10

Pavlova con fragole fresche e mousse al cioccolato bianco 3,7
Pavlova with fresh strawberries and white chocolate mousse
€ 10

Millefoglie, crema al gianduja e chantilly 1,3,7
Millefeuille, gianduja cream and chantilly
€ 10

Gelato alla nocciola Tonda Gentile
Hazelnut ice cream
€ 8

Sorbetto al mandarino
Tangerine sorbet
€ 8

Accompagnando il Dessert:..Wine to accompany the dessert
Barone Montalto – Passito di Noto € 8 Moscato d'Asti – Aquesi € 5
Barolo Chinato - Marcarini € 6

Coperto a persona € 3,00 Service charge by person € 3,00
Acqua Sparea 2,50 0,75Lt

Registro allergeni

NUMERO	SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE	TITOLO SINTETICO
1	Cereali contenenti glutine (cioè GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT o i loro CEPPI IBRIDATI) e prodotti derivati, tranne: - Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; - Malto destrine a base di grano; - Sciroppi di glucosio a base di orzo; - Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	Glutine
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	Crostacei
3	Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)	Uova
4	Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.	Pesce
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	Arachidi
6	Soia e prodotti a base di soia, tranne: - olio e grasso di soia raffinato; - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli da olio vegetale a base di soia.	Soia
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; - latticolo. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).	Latte
8	Sedano e prodotti a base di sedano	Sedano
9	Senape e prodotti a base di senape	Senape
10	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	Anidride solforosa
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Sesamo
12	Lupini e prodotti a base di lupini	Lupini
13	Frutta a guscio vale a dire: - MANDORLE (<i>Amigdalus communis</i> L.), NOCCIOLE (<i>Corylus avellana</i>), NOCI (<i>Juglans regia</i>), NOCI DI ACAGIU' (<i>Anacardium occidentale</i>), NOCI DI PECAN [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], NOCI DEL BRASILE (<i>Bertholletia excelsa</i>), PISTACCHI (<i>Pistacia vera</i>), NOCI MACADAMIA o NOCI DEL QUEENSLAND (<i>Macadamia ternifoliae</i>) i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola	Frutta a guscio
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	Molluschi