

MODA

RISTORANTE
LOUNGE WINE
VENUE

MONFORTE D'ALBA

Antipasti *Apetizer*

Battuta di Fassona, uovo di quaglia e nocciola tostata. 3,7,13
“ Fassona” Veal tartare with quail egg and roasted hazelnut.
€ 16

Filetto di trota in carpione, fiori di zuccina, salsa tartara.* 1,3,5,9
Trout fillet sweet and sour, zucchini flowers, tartar sauce.
€ 16

Uovo poche', fonduta di Nostrale 3,7
Poached egg, Nostrale cheese fondue.
€ 14

Cappesante arrostate, mango, bietine e panna acida.*
Roasted scallops, mango, chicory and sour cream.
€ 20

Insalatina di Porcini freschi, parmigiano Vacche rosse.
Porcini mushroom salade with parmesan cheese “ Vacche rosse “ .
€ 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*

Plin di pappa al pomodoro, basilico e crema di burrata * 1,3,7
*Plin pasta stuffed with pappa al pomodoro (tomatoes and bread),
on basil and burrata cream.*

€ 18

Tajarin tagliati a mano ai Porcini *1,3,7
Handmade tagliatelle with Porcini mushrooms.

€ 20

Ravioli del plin ripieni di Seirass e Robiola di Roccaverano
al burro e tartufo nero. 1,3,7
Traditional Plin pasta stuffed with local cheese on butter and black truffle.

€ 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
e crema di Piattella Canavesana * 1,7
Roasted Umbrina fillet, courgettes with beans cream
€ 25

Guancia di Vitello brasata al Barolo 7,8,10
Veal cheek braised in Barolo wine
€ 25

Costolette di Agnello cotte a bassa temperatura con fondo bruno * 3,5,7
Lamb shoulder cooked at low temperature with brown stock
€ 25

Filetto di Fassona arrostito
Roasted Fassona fillet
€ 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

Tartelletta con crema chantilly e frutti di bosco 1,7,10

Tartlet with chantilly cream and berries

€ 10

Mousse al cioccolato *fondente* con cuore morbido di croccante alla
nociola, 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

Mousse alla vaniglia, purea di pesche al sambuco
e granella di amaretti. 3,7,13

Vanilla mousse, peach puree with edelflower and amaretti.

€ 10

Pavolva, panna e fragole 3,7

Pavlova meringue, whipped cream and strawberries

€ 10

Gelato al fiordilatte con pesche al moscato e allora. 7,10

Vanilla ice cream with peach aromatized with moscato wine and laurel

€ 8

Sorbetto al mango

Mango 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 (cioe' 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 do 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; - lattiolio. (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 SO2 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 illinoiensis</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