

Gli Antipasti

L'antipasto della Tradizione (lingua in salsa rossa, pescoj, cestino di lumache al verde) <i>Veal's tongue with red sauce, stuffed savoy and Snails with green sauce</i>	€ 12.00
Finissima di fassone marinata al pepe di Sechuan e funghi porcini <i>Marinated carpaccio veal with Sechuan pepper and porcini mushrooms</i>	€ 14.00
Uovo in cocotte, verdure tornite, fonduta leggera e olio al tartufo <i>Eggs baked in oven-proof dish with vegetables, fondue and truffle oil</i>	€ 10.00
Crudite' di *salmone, *gamberi farfalla e crostino <i>Raw salmon with lukewarm prawns and bread</i>	€ 13.00
Savarin di riso Carnaroli con tocchetti di rane piemontesi <i>Frogs ragout served with rice timbale</i>	€ 9.00
Tarte tatin di zucchine chiare e ricotta su crema al Raschera <i>Courgettes and fresh cheese tarte tatin with Raschera cheese cream</i>	€ 11.00
Degustazione di due antipasti <i>Variety of starters</i>	€ 18.00

** Alcuni prodotti possono essere stati conservati all'origine con moderne tecniche di surgelamento
To prepare some dishes we use frozen products

I Primi

Riso ‘Vialone nano’ al Cartizze mantecato ai fegatini <i>Risotto with Cartizze sparkling wine and livers</i>	€ 10.00
Tagliatelle di polenta ai porcini e scaglie di Castelmagno <i>Corn Tagliatelle pasta with ‘porcini’ mushrooms and “Castelmagno” cheese</i>	€ 13.00
Maccheroncini caserecci all’*astice e crema di tartufo bianco <i>Maccheroncini fresh pasta with lobster and white truffle cream</i>	€ 13.00
Malfatti alla salsiccia di Bra e radicchio di Treviso <i>Malfatti fresh pasta with sausage and red chicory salad</i>	€ 10.00
Cappellacci di cinghiale alla riduzione di Porto rosso <i>Wild-boar ravioli with Porto wine sauce</i>	€ 12.00
Crema ai porri di Cervere con crostini e suoi crispy <i>Leek soup</i>	€ 8.00
Degustazione di due primi <i>Variety of first course</i>	€ 18.00

** Alcuni prodotti possono essere stati conservati all’origine con moderne tecniche di surgelamento
Some of our dishes are prepared with frozen ingredients

I Secondi

Filetto di maialino al velopane aromatizzato su giardinetto di verdure allo zenzero <i>Pork fillet in cover bread with mixed vegetables</i>	€ 16.00
Tournedos di sanato lardellato al guanciale e cestino di porcini dorati al mais <i>Veal fillet with 'porcini' mushrooms</i>	€ 20.00
Coscia di anatra confit su rondo' di patate e porcini <i>Confit duck leg with potatoes and porcini mushrooms</i>	€ 18.00
Scaloppa di ombrina e rondelle di carote della nonna <i>Croaker fish with stewed carrots</i>	€ 22.00
Chateaubriand servito con salsa Bernese e carosello di verdure alla griglia Min 2 per <i>Chateaubriand served with Bernese sauce and grilled vegetables</i>	€ 32.00
Trilogia del fungo porcino <i>Variety of porcino mushroom</i>	€ 14.00
Tavolozza di verdure al vapore <i>Mixed steamed vegetables</i>	€ 10.00

Romantik Menù

Appetizer e calice di prosecco di Valdobbiadene

Appetizer and Prosecco di Valdobbiadene sparkling wine

Finissima di fassone marinata al pepe su misticanza d'insalate

Marinated carpaccio veal with pepper and mixed salad

Tarte tatin di zucchine chiare, ricotta e crema al Raschera

Courgettes and fresh cheese tarte tatin with Castelmagno cheese cream

Malfatti alla salsiccia di Bra e radicchio di Treviso

Malfatti fresh pasta with sausage and red chicory salad

Filetto di maialino al velopane aromatizzato

giardinetto di verdure allo zenzero

Pork fillet in cover bread with mixed vegetables

Semifreddo ai marroni e salsa al mou

Chestnuts parfait with mou sauce

Min. 2 pers.

5 portate € 41.00

4 portate € 37.00

3 portate € 34.00

Menù Medievale

Misto di salumi - Fagioli cotica e costine oppure Risotto al cartizze

Carne alla brace con patate della nonna - Zabajone al puro uovo

Mixed salami – Rind and beans rib

Grilled mix meat with grandma's potatoes - Zabajone

€ 30.00

Gentile Ospite

*La Direzione del "R.H.F." Vi ringrazia
per averci scelto e Vi augura una piacevole serata*

Relais menu'

Entrée - Piatto unico - Dessert

Bevande escluse

€25,00 - escluso prefestivi e festivi

*Con l'occasione abbiamo il piacere di segnalarVi
la possibilità di prenotare il "Baby Parking Relais"
dalle 20.30 alle 22.30 al costo di € 13.00 (ogni bambino)
Menu' bambini incluso € 25.00*

*Gentile cliente se desidera essere accompagnato a casa dal nostro Chauffeur
il costo è di € 10.00 più € 1.50 al Km. (servizio su prenotazione)*

*Un'idea regalo per i Vostri Dipendenti-Amici
Vi proponiamo il buono Degustazione a partire da € 37.00
Camera Matrimoniale con Buffet Breakfast a partire da € 125.00*

I Nostri Dolci

Semifreddo ai marroni con salsa al mou € 7.00
Chestnuts parfait with mou sauce

Cioccolatissimo e crema al caffè € 8.00
Chocolate soufflé with coffee ice-cream

Variazione di tiramisù ai frutti di bosco € 9.00
Tiramisù new style with wild berries

Fantasia di pere € 6.00
Pear fantasy

Rovesciata di mele* renette e gelato 5 stelle € 7.00
Little warm apple tart garnished with vanilla ice-cream

Composizione di frutta fresca € 9.00
Mixed fresh fruit

Degustazione di desserts € 13.00
Mixed desserts (2)

** Alcuni prodotti possono essere stati conservati all'origine con moderne tecniche di surgelamento
To prepare some dishes we use frozen products