

Grazie per aver scelto Antiche Volte.

I nostri menu sono composti da piatti della tradizione piemontese presentati e rivisti in chiave contemporanea, con particolare attenzione alle materie prime.

I menu cambiano secondo le stagioni ed in base alla disponibilità di mercato, pertanto confidiamo in un Vostro ritorno per degustare i piatti che presenteremo nei prossimi mesi.

Per qualsiasi suggerimento o chiarimento non esitate a rivolgerVi al nostro staff di sala.

Flavio Ghigo

David Tomatis

## **Menu della Tradizione**

Carrè di vitella battuto al coltello,  
crudità di carciofo ligure e cuore di burrata

Riso Carnaroli del Pavese  
mantecato al *mio* fondo bruno

Tagliata di fassone piemontese,  
riduzione al Marsala e cipolla ripiena al Parmigiano

Nocciola albese, cioccolato Amedei e frutto della passione

€ 42,00

## **Menu del Pescato**

Uovo biologico in camicia,  
crema di *topinambur* e gambero viola

Triglia rossa cotta sulla pelle,  
vellutata di zucca e totanetto spiritoso

Spaghetti di Gragnano,  
carciofi, acciughe e sentore di peperoncino

Baccalà d'Islanda dissalato al latte  
su passata di lenticchie all'extravergine e crocchetta di patate

Flan al gianduja, cremoso al tabacco e Barolo Chinato

€ 50,00

## Mini Otto

Terrina di *foie gras* marinato in casa,  
caviale di cioccolato Amedei e pane dolce abbrustolito

Triglia rossa cotta sulla pelle,  
vellutata di zucca e totanetto spiritoso

Cardo gobbo di Nizza Monferrato,  
fonduta di Taleggio "a crosta lavata" e porri croccanti

Riso Carnaroli del Pavese  
mantecato al *mio* fondo bruno

Tagliata di fassone piemontese,  
riduzione al Marsala e cipolla ripiena al Parmigiano

Selezione di formaggi delle nostre Valli

Sorbetti del nostro pasticcere

Millefoglie di mele, sorbetto al Calvados e crema alla vaniglia

€ 60,00

## Antipasti

Cardo gobbo di Nizza Monferrato, fonduta di Taleggio “a crosta lavata” e porri croccanti	€ 14,00
Carrè di vitella battuto al coltello, crudità di carciofo ligure e cuore di burrata	€ 14,00
Triglia rossa cotta sulla pelle, vellutata di zucca e totanetto spiritoso	€ 16,00
Uovo biologico in camicia, crema di <i>topinambur</i> e gambero viola	€ 16,00
Terrina di <i>foie gras</i> marinato in casa, caviale di cioccolato Amedei e pane dolce abbrustolito	€ 16,00
Lumache nostrane e porro bianco di Cervere in <i>cocotte</i> di rame	€ 16,00

## Primi

Legumi e ortaggi in zuppa, trippa di vitella cotta a bassa temperatura	€ 13,00
Raviolini ai tre arrostiti “pizzicati a mano” nel loro ristretto	€ 14,00
Riso Carnaroli del Pavese mantecato al <i>mio</i> fondo bruno	€ 14,00
Gnocchetti di patate d’Entracque, fonduta leggera di robiola di Roccoverano, pancetta abbrustolita e pere	€ 14,00
Tortelloni di cappone di corte in ristretto con verdure di stagione	€ 15,00
Spaghetti di Gragnano, carciofi, acciughe e sentore di peperoncino	€ 15,00

## **Pescato**

Baccalà d'Islanda dissalato al latte su passata di lenticchie all'extravergine e crocchetta di patate	€ 18,00
Passatina di broccoli, scampi di Sicilia, calamaretti e mandorle	€ 18,00

## **Carni**

Finanziera Reale "Vecchio Piemonte" e semolino dolce croccante	€ 17,00
Cosciotto di capretto della Bisalta, tortino di carote dolci e carciofo in crosta di grissini	€ 18,00
Tagliata di fassone piemontese, riduzione al Marsala e cipolla ripiena al Parmigiano	€ 18,00
Guancia di maialino Patanegra, stufata al vino di visciole su crema di patate e cipollotto	€ 18,00

Selezione di formaggi delle nostre Valli	€ 11,00
--	---------

## Dolci

Nocciola albese, cioccolato Amedei e frutto della passione	€ 9,00
Sorbetti del nostro pasticcere	€ 9,00
Tortino caldo di mandorle, salsa al pistacchio e gelato al cioccolato	€ 10,00
Flan al gianduja, cremoso al tabacco e Barolo Chinato	€ 11,00
Zabaione al marsala "De Bartoli" con frollini di meliga	€ 11,00
Piccolo bombolone farcito, ananas e banana caramellata	€ 11,00
Millefoglie di mele, sorbetto al Calvados e crema alla vaniglia (cottura 15 minuti )	€ 11,00

Antiche Volte è aperto dalle 12.30 alle 14.30 e dalle 19.30 alle 22.30  
tutti i giorni della settimana.

Disponiamo di una piccola saletta privata fumatori.

Tutte le materie prime sono di alta qualità  
e provengono da produttori personalmente selezionati dallo chef.

