



ANTICHE VOLTE

NUOVA TRATTORIA

MENU

For the wine selection, please click on the icon

Pour la carte des vins, cliquer sur l'icône s'il vous plaît



TRADITIONAL MENU

MENU TRADITIONNEL

Veal with tuna sauce

Veau au thon

Ravioli filled with roasted meats with brown stock

Raviolis farcis avec trois rôtis avec fond brun

Braised veal with soft potatoes and summer truffle

Veau braisé, mousseline de pommes de terre truffée

Vanilla ice-cream with persi pien sauce and crumbled amaretti

Crème glacée avec persi pien sauce et amaretti émietté

€ 38.00



APPETIZERS – HORS D'OEUVRES

IL PIEMONTE € 12.00

Roasted veal with tuna mayonnaise, tongue with red sauce, insalata russa (vegetables with mayonnaise) veal tartare

Veau au thon, Salade russe, Langue en "sauce rouge", Blague de viande crue avec céleri et noisettes

I SALUMI "ANTICA FOMA" € 12.00

Seasoned bacon, "culaccia", lard with herbs, raw salami with fried bread and liver pate

Bacon assaisonné, "culaccia", saindoux aux herbes, salami cru avec pain frit et paté de foie

IL BACCALA' € 12.00

Creamed cod, light anchovies sauce and polenta

Brandade de morue, avec polenta croustillante et crème légère à l'anchoi

L'UOVO NEL BOSCO € 12.00

Soft cooked egg on cheese cream, salty crumble and mushrooms

Oeuf cuit doux sur la crème de fromage, crumble salé et champignons



FIRST COURSES – PREMIERE COURS

LA CALAMARATA

€ 12.00

Pasta Bossolasco with clams and arugula cream

Calamarata aux palourdes et crème de roquette

1 CANNELLONI

€ 12.00

Fresh pasta filled with octopus, buffalo mozzarella and eggplant, on tomato and basil cream and burrata.

Cannelloni de pâtes fraîches, farcies de poulpe, mozzarella de bufflonne et aubergine, sur crème de tomate au basilic et burrata

1 CAPPELLACCI ALLA ZUCCA

€ 12.00

Fresh pasta filled with pumpkin, amaretti and cheese, served with butter and salted eggnog.

Cappellacci à la courge, amaretti et Raschera, au beurre avec du lait de poule salé

LE PAPPARDELLE

€ 12.00

Pappardelle fresh pasta with snails and Parmesan cream

Pappardelle au sarrasin à la sauce avec ragoût d'escargots et crème de Parmigiano Reggiano



MAIN COURSE – PLATS PRINCIPAUX

IL POLPO CROCCANTE € 15.00

Roasted octopus on Entracque soft potatoes, confit tomatoes and basil sauce

Poulpe rôti sur pommes de terre d'Entracque, tomates confit et sauce au basilic

L'AGNELLO NELLE LANGHE € 15.00

Lamb ribs with hazelnut breading and dressed green salad

Côtelettes d'agneau panées aux noisettes et salade mixte au vinaigrette

TAGLIATA DI FASSONA € 15.00

Sliced pink-cooked beef, roasted potatoes, mushrooms and brown stock

Boeuf tranché rose cuit, pommes de terre et champignons

COSCIA D'ANATRA € 15.00

Duck thigh cooked with Sherry, black cabbage, pine nuts, raisin and redcurrant

Cuisse de canard cuite à basse température au Sherry sur chou violet braisé avec pignons de pin, raisins secs et groseille rouges

SELECTION OF CHEESES FROM OUR VALLEYS /
SÉLECTION DE FROMAGES DE NOS VALLÉES € 10.00



DESSERTS

VELLUTO E CROCCANTE

€ 8.00

Vanilla ice-cream with persi pien sauce and crumbled amaretti

Crème glacée avec persi pien sauce et amaretti émietté

DOLCE PIEMONTE

€ 8.00

Bavarian cream with gianduja chocolate, dark chocolate cream, and hazelnuts.

Crème bavaroise à la Gianduja, crème au chocolat noir 70%, and hazelnuts

MELANDIA

€ 8.00

Apple cake with raisins, pine nuts, vanilla cream and cinnamon ice cream

Tarte brisée tiède fourrée aux pommes, raisins secs et pignons de pin avec crème anglaise à la vanille et glace à la cannelle

MONTEBIANCO

€ 8.00

Chestnut cream, whipped cream, meringue, chestnut ice cream and marron glacé

Crème de marron, crème chantilly, meringue, glace aux marron et Marron Glacé

SELECTION OF ICE CREAMS AND SORBETS

€ 6.00

SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS



SALADS – SALADES

€ 10.00



CEASAR (Green salad, grilled chicken breast, crunchy bread, parmesan, dressing / Salade mixte, poitrine de poulet grillée, pain croquant, parmesan, vinaigrette)

GRECA (Green salad, cherry tomatoes, black olives, cucumbers, feta cheese, salt and vinegar-marinated red onion / Salade mixte, tomates cerises, olives noires, concombres, feta, oignon rouge mariné au sel et vinaigre)

NORVEGESE (Green salad, smoked salmon, orange wedges, seeds, yogurt sauce / Salade mixte, saumon fumé, quartiers d'orange, graines, sauce au yogourt)

LIGURE (Bleached green beans, beefsteak tomato, marinated lemons, black olives, seared shrimps, pine nuts / Haricots verts blanchis, tomate, citrons marinés, olives de Taggia, crevettes poêlées, pignons de pin)

LANGAROLA (Green salad, beef marinated with Nebbiolo, Roccaverano cheese, celery, chopped hazelnuts / Salade mixte, boeuf mariné au Nebbiolo, fromage Roccaverano, céleri, noisettes hachées)

LOGGIATO (Belgium salad, Sardinian Pecorino cheese, grilled zucchini, zucchini pesto, sultanas, toasted almonds / Salade de Belgique, fromage Pecorino sarde, courgettes grillées, pesto de courgettes, sultanes, amandes grillées)



ANTICHE VOLTE

NUOVA TRATTORIA

*Please refer to our serving room staff
for information on the ingredients
and allergens present in our dishes*

*Veillez vous référer au personnel de notre salle de service
pour plus d'informations sur les ingrédients
et allergènes présents dans nos plats*