



BORG
Neive
VECCHIO



Donna Selvatica

*Walter, dandovi il benvenuto
vi augura una sosta serena,
colma di allegria e spensieratezza...*

*Walter extend a warm welcome
and wishes you a restful and carefree stay...*

Si richiede ai Sigg. Clienti di comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari. Il personale è disponibile a fornire specifiche informazioni circa la possibile presenza di allergeni in ogni alimento trattato.

In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore e indicati con l'asterisco
Tutta la nostra pasta fatta in casa è sottoposta a congelazione tramite abbattitore *

Dear Customers, please communicate any food allergies or intolerances. The staff is available to provide specific information about the possible presence of allergens in every food treated

*In the absence of finding the fresh product, we advise customers that some products may be frozen or freezing by blast chiller and marked with an asterisk
All our homemade pasta is subjected to freezing by blast chiller **

Tutti i prodotti/pietanze possono contenere, come ingrediente o in tracce, le seguenti sostanze o loro prodotti derivati: cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati), arachidi, soia, lupino, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, pesce, crostacei, molluschi, latte, uova, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg.

All products/dishes may contain, as an ingredient or in trace amounts, the following substances or their derived products: cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridized strains), peanuts, soybeans, lupins, fruit in shell, celery, mustard, sesame seeds, fish, crustaceans, molluscs, milk, eggs, sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg.



SENZAGLUTINE- Gluten free
VEGETARIANO- Vegetarian

Aperitivo &..... Aperitif &.....

- Analcolico/Vino Arneis al calice/Birra. *Analcolic/Arneis White wine by the glass/Beer* €6
- Metodo Tradizionale Champenoise. *Champenoise Method* €8
- Spritz, Gin Tonic, Negroni €10
- Gin Tonic (Gin Riserva) €15
- Coca Cola / Coca Cola Zero €5
- Acqua Demineralizzata. *Demineralized Water* €2
- Caffè e Friandises. *Coffee and Friandises* €3
- *Thè biologici - tisane biodinamiche* *Biologic Tea/Bodynamic Infusions* €4

Il Menu della Tradizione

The Traditional Menu

⊗ Carne cruda di vitello Fassone battuta al coltello e Magatello cotto rosa con salsa tonnata all'antica
Handcut Fassone veal raw meat and roasted Fassone veal with Tuna souce old tradition

⊗ * Tajarin della tradizione al ragù bianco piemontese
Homemade Tajarin long pasta in white meat ragù sauce

⊗ Brasato al Barbaresco, polenta rossa 8 file alla piastra e purea di barbabietola
Braised Fassone veal in Barbaresco wine, grilled red polenta and beetroot puree

✓ Bunet: L'originale
Bunet: the original chocolate and amaretti biscuits pudding

€48

Il Menu del Tartufo Nero

✓ The Black Truffle Menu

Tajarin della tradizione al Tartufo Nero
Homemade Tajarin long pasta with Black Truffle

Uovo pochè, asparago, fonduta di toma al tartufo nero, scaglie di cocco e Tartufo Nero
Poached egg, asparagus, black truffle toma cheese cream, coconut and Black Truffle

Gelato alla crema e Tartufo Nero
English custard ice cream with Black Truffle

€48

Sarà addebitato un supplemento di €5 a piatto condiviso - Il piatto "condiviso" è servito già diviso in due porzioni
5€ of supplement will be charged to the shared dish - The "shared" dish is served already divided into two portions*

Coperto 5€ a persona - Service 5€ per person

Supplemento per Tartufo Nero Euro 10 a porzione - Black Truffle Supplement Euro 10

Antipasti . Appetizers

- ⊗ - Tris Vitello Fassone in tre versioni *Piemontese Fassone veal three ways* €16
 . Carne cruda battuta al coltello. *Traditional Handcut raw veal*
 . Magatello cotto rosa con salsa tonnata all'antica. *Roasted veal with traditional tuna sauce old tradition*
 . Marinata al vin brulé, emulsione all'arancia. *Marinated in spiced wine, orange emulsion*
- ⊗ ✓ - Uovo poché, asparago, delicata di toma al Tartufo Nero, scaglie di cocco €18
 Poached egg, asparagus, Black Truffle toma cheese cream coconut leaves
- ✓ ⊗ - Tofu affumicato al rosmarino, crudo di dive Taggiasche e arance, caramello di cipolla €16
 Rosemary smoked Tofu with olives and oranges, onion caramel
- ✓ ⊗ - Fonduta di Fontina DOP d'Alpeggio della Valle d'Aosta con pane Nero di Fénis €18
 Val d'Aosta Mountain Fontina DOP cheese Fondue served with traditional organic Fénis rye bread
- ⊗ - Caprese di tonno: tonno scottato marinato al basilico, crema di bufala e pomodoro confit €18
 Tuna's Caprese: seared tuna in basil marinate, buffalo cheese cream and confit tomato

Primi Piatti . Main Courses (pasta)

- * ✓ ⊗ - Tajarin della tradizione al ragù bianco piemontese / o con Burro d'Alpeggio e Parmigiano Reggiano 36 mesi €15
 Homemade Tajarin long pasta in white meats ragu sauce / or with mountain butter and 36 months aged Parmigiano Reggiano
- * - Ravioli del Plin ai tre arrosti con Burro d'Alpeggio e Parmigiano Reggiano 36 mesi / o al fondo bruno €16
 Homemade ravioli pasta with mountain Butter and 36 months aged Parmigiano Reggiano / or in roasts gravy sauce
- Fusillo Bossolasco trafilato al bronzo, al ragù genovese di antica tradizione familiare dello Chef €18
 Bossolasco drowned in bronze fusillo pasta with old Chef's family tradition ragù genovese (long cooked onion and beef brisket sauce)
- ⊗ ✓ - Spaghettoni "Bossolasco" trafilato al bronzo, aglio, olio e peperoncino €18
 Bossolasco drowned in bronze spaghettoni pasta, garlic, oil and pepper
- * ✓ - Bella Salerno: tortello ripieno di pomodori del Piennolo, crema di bufala DOP e basilico fresco €16
 Bella Salerno: home made stuffed tortello pasta with Piennolo tomatoes, buffalo mozzarella cream and fresh basil

Castelmagno d'Alpeggio 2017:

- ✓ - Gnocchi di patate della Elsalta di Cuneo al Castelmagno d'Alpeggio 2017 €20
✱ *Cuneo's Elsalta valley Potatoes Gnocchi pasta on 2017 Castelmagno cheese cream*
- ✓ - Castelmagno d'Alpeggio 2017, Melata di Cortemilia, composta di albicocche e rosmarino e noccia di Langa Eio €20
✱ *Sliced Castelmagno d'Alpeggio cheese, Cortemilia's honeydewhoney, aromatic jams and Langa Eio hazelnuts*
- ✓ - Castelmagno a tutto tondo: Gnocchi & Castelmagno €22
✱ *Amix of Potatoe Gnocchi pasta on Castelmagno cheese cream and sliced Castelmagno cheese with honeydewhoney, jams and Langa Eio hazelnuts*

Formaggi . Cheeses

- ✓ Selezione di 8 formaggi locali, serviti con confettura tradizionale, miele e frutti essiccati €25
✱ *Cheeses selection (8 pieces) from the region, served with traditional jam honey and dried fruits*

Secondi Piatti . Main Courses

- ✱ - Petto d'anatra arrosto, il suo fondo, lime candito e spinacino fresco €24
Seared duck breast, candied lime and fresh spinach
- ✱ - Brasato al Barbaresco, polenta rossa 8 file alla piastra e purea di barbabietola €20
Braised Fassone veal in Barbaresco wine, grilled red polenta and beetroot puree
- ✱ - Sottofiletto di vitello Fassone e salsa alla senape €20
Fassone veal sirloin and mustard sauce
- ✱ - Polpo scottato, avocado, germogli di soia, olio alla nduja €24
Seared octopus, avocado, bean sprouts, nduja oil

Dolci . Desserts

- Bunet: L'originale

Bunet: the original chocolate and Amaretti biscuits pudding

⊗ - Gelato alla Crema con Uvetta sultanina marinata nella Grappa Levi di Moscato

Crema homemade ice cream with "deep in Romano Levi's grappa" aromatic raisin

- Pastiera salernitana della nuova generazione

Salerno's Pastiera, new generation

- Tiramisù. Biscotto al savoiardo, crema di mascarpone e caffè

biscuit, mascarpone cream and coffee

- Uovo primavera: uovo di mousse alla viola, cuore alla ciliegia sciroppata, cioccolato bianco

Spring egg: white chocolate, violet mousse with cherry in syrup

- Crema di tofu, mela croccante, cialda di cereali tostati e

⊗ fava di cacao

✓ *Tofu cream crunchy apple, toasted cereal wafer and cocoa bean*

Euro9

Le Grappe di Romano Levi

Grappa della Donna Selvatica innamorata del Moscato

MONOVITIGNO MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.

VENDEMMIA 2011 - 40% vol.

Grappa gentile alla Camomilla di Lidia e Romano Levi

aromatizzata alla Camomilla

MONOVITIGNO NEBBIOLO D.O.C.G.

VENDEMMIA 2012 - 40% vol.

Euro12

Grappa della Donna Selvatica che scavalica le colline

Riserva Bianca

VTIGNO DOLCETTO D.O.C., BARBERA D.O.C., NEBBIOLO DA BARBARESCO

D.O.C.G. - 45% vol.

Grappa della Donna Selvatica che scavalica le colline

Riserva Paglierina

VTIGNO DOLCETTO D.O.C., BARBERA D.O.C., NEBBIOLO DA BARBARESCO

D.O.C.G. - 45% vol.

Euro13

Grappa della Donna Selvatica che scavalica le

colline del Barbaresco

MONOVITIGNO NEBBIOLO DA BARBARESCO D.O.C.G. - 42% vol.

Euro14

Grappa della Donna Selvatica che scavalica le colline del Barolo

MONOVITIGNO NEBBIOLO DA BAROLO D.O.C.G. - 42% vol.

Grappa Ambrata

delle Donne Selvatiche che scavalicano le colline

VTIGNO DOLCETTO D.O.C., BARBERA D.O.C., NEBBIOLO DA

BARBARESCO D.O.C.G. - 50% vol.

Euro15