

Menù

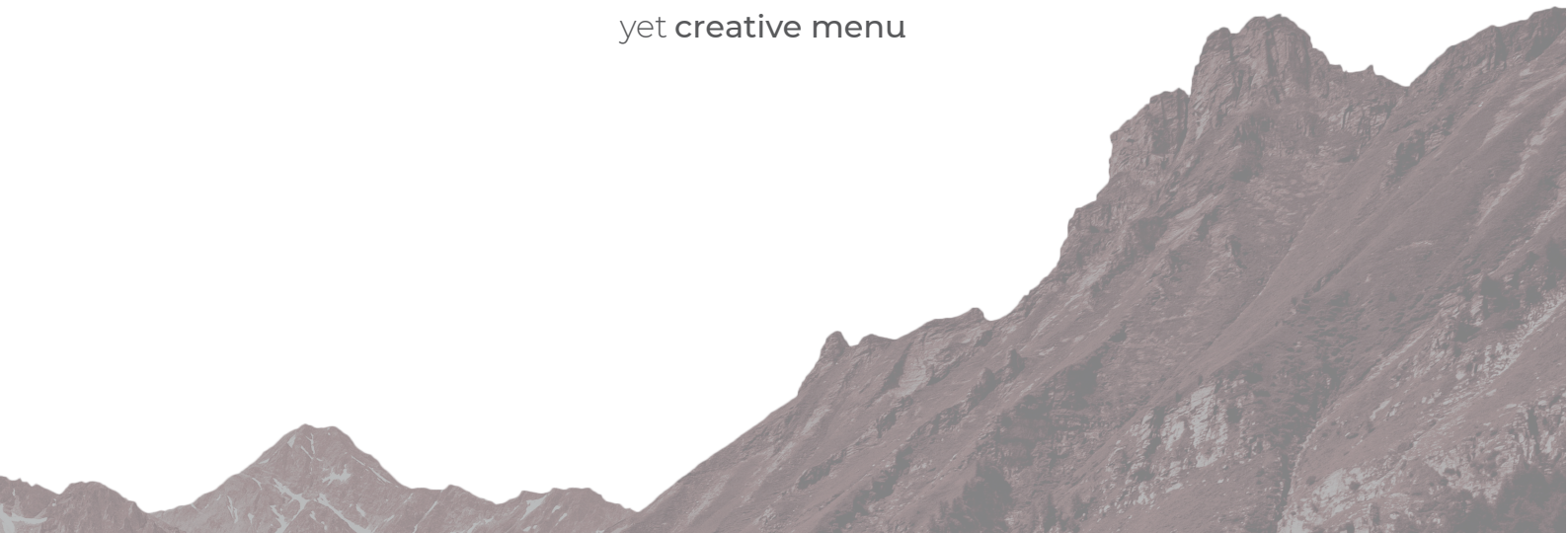
Il ristorante Terrarossa propone una **cucina elegante e di carattere** che esalta la materia prima e la tradizione del Piemonte per raccontare in chiave **moderna**, ma senza estremismi, l'**essenza enogastronomica** del territorio. Le due anime del Piemonte, quella reale della corte savoiarda e quella povera contadina si fondono insieme per illustrare

la **grande varietà di sapori e colori della cucina regionale**

Un viaggio gastronomico di terra e storia, che conduce attraverso le dolci colline delle Langhe, patria di nocciole, tartufo e grandi vini, nelle vaste pianure del riso; per poi sostare sugli aspri pendii delle Alpi e assaporare sapori e saperi più antichi, senza tempo.

La scoperta del territorio si completa a tavola: la cucina del Terrarossa accompagna i suoi ospiti alla **scoperta di eccellenze gastronomiche ed emozioni perdute** privilegiando la stagionalità e l'alternanza dei sapori locali a piatti dal gusto internazionale, in una carta tradizionale, ma **creativa**.

Terrarossa Restaurant **offers elegant distinctive cuisine** which enhances local produce and the tradition of the Piedmont region, expressing the gourmet essence of the territory with a **modern twist** but without excess. The two essences of the Piedmont region, the royal one of the court of Savoy and the poor one of peasants blend together to offer the **huge variety of flavours and colours of regional cuisine**. A gourmet journey of the land and history leads to the rolling hills of the Langhe, the land of hazelnuts, truffles and great wines, to the extensive plains, where rice is grown, and then lingers on the rugged slopes of the Alps to experience the most ancient timeless flavours and traditions. Exploring the local area is complemented at the table: the cuisine of Terrarossa accompanies its guests in **discovering excellent culinary products and lost emotions** focusing on seasonal products and combining traditional flavours with international dishes for a traditional yet **creative menu**



In caso di allergie o intolleranze la preghiamo di richiedere informazioni sugli ingredienti contenuti nelle nostre pietanze presso il nostro personale di sala.
Per intolleranze gravi la preghiamo di consultare lo Chef.
In case of allergies or intolerances please ask our staff for information about the ingredients in our dishes.
For serious intolerances please speak to our Chef.

- * Contengono prodotti che potrebbero essere surgelati, in base alla stagione e alla reperibilità del prodotto
- * Contain products that could be frozen, depending on the season and the availability of the product

Tutti i prezzi sono espressi in Euro, inclusivi di IVA e servizio.
All prices are expressed in Euro. Service and tax are included.

Coperto € 3.00
Cover € 3.00

Legenda allergeni

Allergens legend



Cereali contenenti glutine
Gluten-containing grains



Frutta a guscio
Edible nuts



Uova
Egg



Sedano
Celery



Pesce
Fish



**Anidride solforosa
o solfiti**
Sulphur dioxide
and sulphites



Latte o lattosio
Milk or lactose

Antipasti

Starters

Tagliere Ossolano

Prosciuttello ossolano, pancetta alla cannella con pane all'uvetta e noci, salamino di capriolo e lonzino al faggio con le sue composte

Ossolan Platter

Ossola ham, cinnamon bacon with raisin and walnuts bread, venison salami and beech loin with its compotes



Tartare di fassona alla piemontese, al sapore di capperi e cetriolini con scaglie di grana

Piedmont-style Fassona tartare with capers and gherkins flavor with parmesan cheese flakes



Trota salmonata lievemente affumicata accompagnata con maionese all'arancio

Lightly smoked salmon trout served with orange mayonnaise



vegan

Insalata fantasia con rucola, soncino, carote, mele, noci, tofu

Fantasy salad with rocket, soncino, carrots, apples, walnuts, tofu



Primi piatti

First courses

Risotto carnaroli con toma d'alpeggio e zucca

Carnaroli risotto with local mountain cheese and pumpkin



Tagliatelle fatte in casa con sminuzzato di selvaggina e ginepro

Homemade tagliatelle with chopped game and juniper



Millefoglie di pasta verde e carciofi con ricotta

Millefeuille of green pasta and artichokes with ricotta cheese



Gnocchi di patate ripieni di fonduta al burro di montagna e salvia

Potato gnocchi filled with mountain butter fondue and sage



La tradizionale zuppa ortolana con crostini

The traditional vegetable soup with croutons



Secondi piatti

Main courses

Filetto di scottona con funghi porcini trifolati e rosmarino
Scottona fillet with sautéed porcini mushrooms and rosemary



Filetti di pesce persico in crosta di mandorle, arancia e cavolo cimoso al vapore
Perch fillets in an almond, orange and steamed cabbage crust



Costoletta di cervo al timo con mirtilli
Thyme venison chop with blueberries



Hamburger di legumi con germogli, verdure e semi di lino
Legume burger with sprouts, vegetables and linseed



Dessert

Desserts

Millefoglie di sfoglia con crema di vaniglia e frutti rossi
Puff pastry with vanilla cream and red fruits



Semifreddo al Grand Marnier
Grand Marnier "Semifreddo"



gluten
free

Il classico Bonet piemontese con amaretto
The classic Piedmontese Bonet with amaretto



Sorbetto al limone aromatizzato a piacere
Lemon sorbetto

