

  
VILLA RAMBAUDI  
RESTAURANT, B&B & EVENTS  
SANFRÈ (CN)



*Varcando la soglia di Villa Rambaudi, gli ospiti vengono accolti da un'atmosfera di charme: soffitti affrescati, dettagli d'epoca e un'illuminazione soffusa creano un ambiente intimo e sofisticato.*

*Questa dimora fu progettata nel 1754 dall'architetto Allerino Rambaudi come dimora di campagna per la villeggiatura estiva dei conti Rambaudi, divenendo in seguito dimora stabile.*

*Negli anni a seguire venne poi creata da Felice Rambaudi una filanda che rimase operativa fino agli anni '30 dello scorso secolo. Fra le figure più influenti della famiglia, ricordiamo il cavaliere Felice Rambaudi e suo nonno Giovanni Matteo, il quale ricoprì la carica di Consigliere Segretario degli Affari Esteri sotto il regno di Carlo Emanuele III, fu proprio Giovanni ad accogliere nel regno Maria Antonia, Principessa di Spagna, promessa sposa di Vittorio Amedeo III, futuro Re di Piemonte.*

*Ora torna a vivere grazie ad un meticoloso e sapiente restauro: ogni sala racconta una storia, tra arredi d'epoca e tocchi contemporanei che dialogano armoniosamente con il passato.*

*Tutta la Villa è circondata da mura adornate in primavera da splendide rampicanti fioriti che danno colore al magnifico giardino all'italiana nel quale trova spazio la piscina circondata da numerose piante, tra le quali si possono ammirare due cedri del libano secolari, oltre che alcuni ciliegi, ulivi e giapponica.*



## la carte

### Antipasti

---

#### **GAMBERO CARBONARO POP** Euro 16,00

*Croquette di Gambero Argentino impanata con Mais soffiato e Pop corn e decorata con Fonduta di Pecorino Romano D.O.P., Cremoso al Tuorlo d'uovo e Guanciale croccante.*

#### **LUMACHE TRA VIGNA E VESUVIO** Euro 15,00

*Frittura di Lumache Aspersa Maxima in pastella di Mais in salsa di Pomodoro Bruciato, Crema di Friarielli alla Napoletana, Aglio Nero e Maionese di Nocciola Piemonte.*

#### **ORTAGGI IN VERTICALE** Euro 15,00

*Mattone Mix di verdure fresche e grigliate, accompagnato da Zucchine Patisson marinate al limone su Crema di Peperone giallo affumicato, da una crema di Ricotta di Bufala D.O.P. e Pane croccante alle Erbe e Polvere di Capperi.*

#### **MEMORIE SALATE** Euro 16,00

*Alici fresche croccanti imbottite di Provolone del Monaco D.O.P., Erbe aromatiche, Pepe selvatico e Ricotta di Bufala, accompagnate da un' emulsione di Limoni verdi e decorate con Fiori Eduli e Germogli.*

### Primi

---

#### **PLIN SELVATICO** Euro 16,00

*Plin di pasta fresca al Saraceno ripieni di Faraona con Fonduta di Formaggio Bra Duro.*

#### **GYOZA REALE** Euro 20,00

*Ravioli Giapponesi con impasto al Prezzemolo, ripieno di Astice e Verdure all'Orientale, serviti con Salsa Ponzo.*

#### **MARETRICIANA** Euro 18,00

*Pasta fresca "Reginella" al Peperone Crusco in Salsa di Pomodori freschi Mix, Guancia di Tonno croccante e Pecorino Delicato.*

#### **INCONTRO D'ESTATE** Euro 16,00

*Cappelletti dall'impasto al Basilico ripieno di Robiola di Roccaverano D.o.p. e Succo di Yuzu, in salsa estiva di cuore di Bue.*



## *la carte*

### *Secondi*

---

#### **POLPO INTANATO** Euro 22,00

*Babà salato con impasto al nero di Seppia su letto di Polipetti preparati alla Luciana.*

#### **CRATERE MORBIDO** Euro 20,00

*Secreto di Iberico C.B.T. su Crumble di Grano Saraceno e Carbone Vegetale, farcito con Patè di Funghi Mix e Laccato con Riduzione di Vino Bianco Arneis Riserva e Rosmarino.*

#### **COCCOLA THAI** Euro 18,00

*Petto di Faraona marinato al Lemongrass cotto sulla brace, riduzione di Mango e Peperoncino e accompagnato da una Purea di Patate al Cocco.*

#### **TONNO IN GIARDINO ZEN** Euro 25,00

*Tataki Tonno in crosta di Sesamo, Tè Matcha e Menta con Hummus di Edamame e Polvere di Olive Taggiasche.*

*Caffè e Piccola Pasticceria Euro 3,00*

*Acqua 0,75 Euro 3,00*

*Servizio Euro 4,00*

## *chef experience*

Un percorso pensato per offrire un assaggio della nostra idea di cucina. Quattro o Sei portate, a scelta, che si susseguono con ritmo e armonia, tra stagionalità, creatività e tecnica.

Ogni piatto nasce dal desiderio di raccontare qualcosa: un ingrediente, una memoria, un'intuizione.

La proposta cambia e si evolve con il tempo, seguendo la disponibilità dei prodotti e l'ispirazione della cucina, mantenendo sempre equilibrio, pulizia nei sapori e rispetto per la materia prima.

Un'esperienza pensata per chi ama lascia si guidare, per chi è curioso, per chi cerca qualcosa di nuovo.

Accomodatevi, e buon viaggio.

**CHEF EXPERIENCE QUATTRO PORTATE** Euro 50,00

**CHEF EXPERIENCE SEI PORTATE** Euro 65,00



*degustazione della tradizione*

## AI PIEDI DEL MONTE

### Antipasto

*Vitello Tonnato al cuore rosa con salsa dell'antica tradizione*

*Battuta di Fassona con scaglie di Grana e Rucola*

### Primo

*Tajarin 30 tuorli al ragù di Fassona Piemontese*

### Secondo

*Tagliata di Scamone di Fassona Piemontese  
con verdure di stagione grigliate*

### Dessert

*Panna cotta alla Vaniglia*

*Euro 50,00*



*dessert*

## **DOLCI**

*Euro 8,00*

### **TRILOBATA**

*La nocciola Tonda Gentile in tutta la sua eleganza aromatica.*

### **SOSPIRO TROPICALE**

*L'essenza della vaniglia e del cioccolato bianco,  
incontrano la freschezza dell'ananas e del lime su base di sablè al cocco.*

### **SOLE RUBATO**

*Vellutata carezza di limone e zafferano, con un cuore nascosto di fragole appena colte.*

### **UOVO**

*Un abbraccio tra il cuore dorato del tuorlo, una muosse vellutata al pistacchio  
e la dolcezza esotica del mango, racchiusi poi in un guscio croccante ai cioccolati,  
adagiati su pasta kataifi intrecciata come fili di seta.*

### **MISTERO**

*La soffice ricotta di bufala accarezza la dolcezza segreta della melanzana candita  
e l'elegante cioccolato fondente che la ricopre dolcemente.*

### **DOLCE INTESA**

*Un lingotto di dolcezza, dove yogurt e meringa si incontrano in leggerezza,  
tra gemme di bosco, gocce di lampone e una pioggia dorata di mandorle.*

## *allergeni*

Le nostre preparazioni possono contenere allergeni pertanto si invita il cliente a richiedere al personale di sala le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze ai sensi del Reg. UE 1169/2011

### ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



#### **GLUTINE - 1**

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



#### **CROSTACEI E DERIVATI - 2**

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



#### **UOVA - 3**

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



#### **PESCE E DERIVATI - 4**

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



#### **ARACHIDI E DERIVATI - 5**

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



#### **SOIA E DERIVATI - 6**

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



#### **LATTE E DERIVATI - 7**

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



#### **FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8**

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



#### **SEDANO E DERIVATI - 9**

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



#### **SENAPE E DERIVATI - 10**

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



#### **SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11**

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



#### **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12**

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub> - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



#### **LUPINO E DERIVATI - 13**

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



#### **MOLLUSCHI E DERIVATI - 14**

(canestrello, canalicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.