

VILLA RAMBAUDI RESTAURANT, B&B & EVENTS

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 Japponica.





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 lasciarsi guidare, per chi è curioso, per chi cerca qualcosa di nuovo. Accomodatevi, e buon viaggio.

CHEF EXPERIENCE QUATTRO PORTATE 50,00

CHEF EXPERIENCE SEI PORTATE 65,00

Vini / bevande / coperto esclusi

Antipasti

VERDE ROERO 15,00

Gateau di zucchine e i suoi fiori leggermente scottati, ammorbidito dalla Ricotta di Pecora a latte crudo dei "Pastori del Roero" e glassato al Millefiori della "Strada del Miele del Roero" e Limoni di Sorrento IGP. 

MONSIEUR WAGYU 25,00

Soffice Pan Canasta leggermente dorato di Gianfranco Fagnola, tartare tiepida di Wagyu Giapponese (A5) su besciamella di Comtè Maionese di Yuzu.

GAMBERO CARBONARO POP 16,00

Croquette di Gambero Argentino impanata con Mais soffiato e Pop corn con Fonduta di Pecorino Romano DOP, Cremoso al Tuorlo d'uovo e Guanciale Amatriciano IGP croccante.

ONDE TERROSE 20,00

Bon Bon di Salsiccia cruda (tipo Bra) avvolti da carpaccio di Capasanta, ristretto al Tartufo Nero e Crumble alle erbe.

Primi

DOPPIO VOLO 18,00

Tagliatella di Grano Monococco Enkir integrale al Ragù in bianco di Quaglia e Anatra sfumato al Roero Arneis DOCG con Pesto di Fave fresche.

PROFONDO BLU 22,00

Fusilloni di Gragnano IGP con Vongole Marconil Spagnole in salsa di Fiori di Butterfly Pea.

BARBIE PLIN 16,00

Ravioli del Plin al Grano Tenero e Barbabietola con Ripieno di Robiola del Roero  mantecati al Burro Nocciola e spolverati con Gruè di Cacao puro del Ghana. 

GYOZA REALE 20,00

Ravioli Giapponesi al Grano tenero e Prezzemolo, ripieno di Astice e Verdure all'Orientale, serviti con Salsa Ponzu.

Secondi

LUNA DI BOSCO 25,00

Filetto di Cervo scottato e glassato con riduzione di Salsa Barbeque alle Fragole di Sommariva Perno servito su un cremoso di Piselli freschi.

GLACIER 51 34,00

Filetto di Moro Oceanico (Glacier 51) dorato e decorato con Crema di Zucchine alla Scapece e Crumble di Nocciola Piemonte IGP.

REGINA DEL LAGO 20,00

Tinca gobba di Ceresole d'Alba  in carrozza in panatura di Panko alle erbe aromatiche su fondo di Colatura di Mozzarella di Bufala Campana DOP accompagnata da Marmellata di Antico Pomodoro di Napoli .

COCOLA THAI 20,00

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

 Presidio Slow Food

Formaggi

La nostra selezione propone un equilibrio tra grandi classici italiani e eccellenze straniere, scelti per offrire un'esperienza sensoriale completa e raffinata.

PERCORSO 4 FORMAGGI 16,00

PERCORSO 6 FORMAGGI 20,00



Degustazione della Tradizione

AI PIEDI DEL MONTE

*Il nostro Menu della Tradizione, un percorso di sapori che custodisce
la memoria delle ricette di una volta.*

*Ogni piatto nasce dal rispetto per le radici, dai gesti pazienti della cucina di casa
e dagli ingredienti che raccontano il territorio.*

Antipasto

*Vitello Tonnato al cuore rosa con salsa dell'antica tradizione
Battuta di Fassona Piemontese e scaglie
di Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi*

Primo

Tajarin 30 tuorli al ragù di Fassona Piemontese

Secondo

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

Dessert

Panna cotta alla Vaniglia

Euro 50,00

Vini / bevande / coperto esclusi

Caffè e Piccola Pasticceria 3,00 - Acqua 0,75 3,00 - Servizio 4,00

Le Farine utilizzate nel nostro Ristorante sono fornite dal



Un Presidio Slow Food è un progetto dell'associazione internazionale Slow Food
che ha l'obiettivo di tutelare prodotti alimentari tradizionali,
tecniche di lavorazione artigianali e razze/varietà a rischio di estinzione.

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: malonose, 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 sol ti in concentrazione superiori a 10 mg kg o 10 mg l espressi come SO₂ - 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, cannolicchio, 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.

DOLCI 9,00

COLAZIONE DEL PASTORE

*Frolla al cacao ,inserto di croccante alla nocciola ,
chantilly al primo sale fior di capra dei Pastori del Roero
Presidio Slow Food ,fava tonka e gelèe con frutta di stagione*

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 di bra,
con un cuore nascosto di fragole.*

UOVO

*Mousse vellutata al pistacchio, tuorlo esotico al mango,
racchiusi in un guscio croccante ai cioccolati
su nido di pasta kataifi*

FERVORE

Una proposta dolce che nasce dall'estro dello chef