



## 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.



## Antipasti

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

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

### **PASSI LENTI** 15,00

Sugo alla Genovese di Lumaca Aspersa Maxima con Cipolla Ramata di Montoro IGP, Crumble di Mandorle e Pepe nero e decorata in chiusura con Fonduta di Provolone del Monaco DOP.

### **AUTUNNO AL CUBO** 15,00

*Multistrato di Polpa di Zucca Mantovana pressata e cotta al forno e Tufo di Monteu (Pastori del Roero), superficie di Porro Cervere IGP dorato e gel di Mandarino.*

### **BAGNA NERA E ORO DI TINCA** 18,00

Bagna Cauda di Tinca gobba dorata di Ceresole d'Alba (Presidio Slow Food) con Aglio Nero di Caraglio, Tagliatella di Tinca fritta e Crudità di Verdure accompagnata dal Pandorino alle alghe Spirulina e Kombu di "*Gianfranco Fagnola*".

### **ONDE TERROSE** 20,00

Ristretto al Tartufo Nero, Bon Bon di Salsiccia di Bra cruda del Consorzio avvolti da carpaccio di Capasanta, spolverata di Tartufo nero e Crumble alle erbe.

## Primi

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

Ravioli del Plin al Grano Saraceno ripieni di Faraona con Fonduta di Formaggio Bra Duro DOP.

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

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

### **MARGHERITA REMIX** 18,00

Scrigno di Grano Tenero, Grano Duro e Uova ripieno di Besciamella al Latte di Bufala, Mozzarella, Ricotta e Antico Pomodoro di Napoli (Presidio Slow Food), gratinato in forno con Parmigiano Reggiano DOP 30 mesi e emulsione al basilico fresco in uscita.

### **ROSSO PROFONDO** 22,00

Tortello di Grano Tenero e Peperone crusco di Senise IGP con ripieno di Cernia e Ricotta affumica su Crema di Castagne di Cuneo IGP e Funghi Porcini e decorato con Riduzione di Roero DOCG.

### **CACAO E CERVO** 18,00

Tagliatella al Grano Monococco Enkir integrale, Cacao fondente 30% e Peperoncino al Ragù di Cervo in bianco al Roero Arneis DOCG e Mirtilli di Saluzzo.

## Secondi

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

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

### **TESORO DEL MARE** 26,00

Gola di Baccalà su base di Pomodorino Giallo dell'Agro Sarnese Nocerino affumicato, Origano di Sicilia fresco e Olive Nere di Gaeta, con Quinoa fritto e crema di Capperi di Salina DOP (Presidio Slow Food).

### **TON CARRUBE** 25,00

Tonno fritto in panatura alle Nocciole del Piemonte IGP e polvere di Carrube con spuma di Fagiolina del Trasimeno (Presidio Slow Food) e Yuzu.

### **ESSENZA AFFUMICATA** 22,00

Guancia di Maiale Iberico laccata al Roero Riserva e estratto di Barbabietola su crema di Sedano Rapa e Castelmagno DOP servita con Pere Madernassa in CBT affumicate.

### **ABBRACCIO DI TERRE** 18,00

Bao al The Matcha, Sedano Rapa al Curry , Maionese alla Nocciola del Piemonte IGP e Cipolla Ramata di Montoro IGP caramellata allo Yuzu.

## Formaggi

*Un viaggio tra i sapori e i profumi del mondo caseario,  
alla scoperta delle migliori tradizioni italiane e internazionali.  
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**

## 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**

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.*





## 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**



**Dolci 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 di bra,  
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.*

### **FERVORE**

*Una proposta dolce che nasce dall'estro dello chef*

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: arrosti, 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.