

Presentazione

Il ristorante “L'antico Casale”, nasce nel 2003
dopo un'attenta ristrutturazione
della cascina “La Mombarona”
che fu costruita nella seconda metà del '700.
Anche in cucina vengono riportate tali attenzioni
da Mario nella ricerca delle materie prime
e nella preparazione dei piatti.

Il nostro impegno è quello di allettare la Vostra cena cercando di tra-
sformarla in un bel ricordo...

Buon Appetito!

Presentation

“L'Antico Casale” restaurant was founded in 2003
after a careful renovation
of the farmhouse “La Mombarona”
which was built in the second half of the eighteenth century.
The same care is also taken in the kitchen
by Mario in the search for raw materials
and the presentation of dishes.

Our commitment is to charm
your dinner by turning it into a beautiful memory...

Enjoy your meal!

Le nostre proposte di menù

Dalla tradizione

Traditional Menu

Bis di antipasti

Double starter

Tagliolini al ragout di selvaggina

Pasta with wildgame ragout

Guanciotto di maialino stracotti al Barbera d'Asti

Pig cheeks with "Barbera d'Asti" cooked

In alternativa:

or

Degustazione di formaggi

Selection of cheeses

Dessert a scelta

Caffè

Coffee

Pane e coperto compresi

Bread and service included

Bevande escluse

Drinks not included

32,00 €

Dal mare

Fish tasting

Menu composto da tre portate a seconda del pescato

Three-course menu depending on the catch

Antipasto

Primo piatto

Secondo piatto

Dolce a scelta

Dessert

Caffè

Coffee

Pane e coperto compresi

Bread and service included

Bevande escluse

Drinks not included

35,00 €

Terra e mare

Land and sea

Scambio di battute: "Salmone Nasello e Vitello"

Minced meat and salmon

Reginette con spada, cozze e zucchine

Pasta with swordfish, mussels and zucchini

Petto di faraona arrosto, coda di rospo su vellutata ai broccoli

Roast guinea-fowl with monkfish on broccoli sauce

Dolce della casa

Dessert

Caffè

Coffee

Pane e coperto compresi

Bread and cover included

Bevande escluse

Drinks not included

40,00 €

Menu vegetariano

Vegetarian menu

Fantasia di misticanza

Fantasy of salad

Agnolotti pizzicati farciti di melanzane al basilico con pomodoro fresco e olive

Filled pasta of aubergine and basil with fresh tomatoes and olives

Degustazione di formaggi

Selection of cheeses

Dessert della casa

Caffè

Coffee

Pane e coperto compresi

Bread and service included

Bevande escluse

Drinks not included

30,00 €

Menu per due

Menu for two

Tagliere di affettato misto

Mixed platter of cold meat

Chitarrini aglio olio e peperoncino

Pasta with garlic and chili oil

Dessert della casa

Dessert

1 Calice di vino

1 Glass of wine

Caffè

Coffee

50,00 € la coppia

Dalla carta

Our menu

Antipasti

Starters

La Fassona Piemontese con gelato al gorgonzola, noci e crumble al parmigiano Minced Fassona Piemontese with blue cheese ice and walnut	12,00 €
Il girello di vitello cotto al sale con salsa tonnata Topside of veal cooked in salt with tuna sauce	12,00 €
Il petto d'anatra leggermente affumicato con cipolle rosse in agrodolce e composta di mele Smoked duck with caramelized red onions and apple sauce	12,00 €

Da sempre...

La caponatina di melanzane in agrodolce con gamberone* scottato Sweet and sour aubergine "caponata" with seared prawns	13,00 €
Lo spiedino di quaglia glassata al miele e soya Skewer of quail with honey and soy	12,00 €

La pasta fatta in casa

Homemade pasta

I Tagliolini saltati al ragout di selvaggina Pasta with wildgame ragout	12,00 €
Gli Gnocchi di patate con fonduta di caprino alla liquirizia, asparagi e pistacchi Potatoes gnocchi with cream cheese, licorice, asparagus and pistachios	13,00 €
Fagottini ripieni di baccalà su cream di piselli alla menta Filled pasta with codfish on mushy peas and mint	13,00 €
I Maltagliati di farina integrale con verdure stufate Whole meal flour pasta with vegetables	12,00 €
Il Riso croccante al nero di seppia con zuppetta di calamari e seppie al profumo di limone candito allo zenzero The squidink crispy rice, with calamari of lemon-scented and ginger	13,00 €

Le Zuppe

Soups:

Zuppa estiva di pomodoro fresco con crudo di gamberi e crostini Fresh Tomato soupe with shrimp and croutons	13,00 €
--	---------

La carne

Meat

La tagliata di vitello grigliata con verdure stufate The cut of beef with grilled vegetables	16,00 €
Il maialino: guanciotti stracotti alla Barbera d'Asti Pig cheeks with "Barbera d'Asti" cooked	14,00 €
Cosce di coniglio arrosto con verdura in agrodolce Rabbit legs with vegetables sweet and sour	15,00 €
Filetto di maiale con salsa alla birra rossa artigianale e miele speziato Pork tenderloin with craft beer and spicy honey	15,00 €

Dal mare

From the sea

La grigliata mista: con verdure servita sulla pietra (min. 2 pers.) Grilled fish and vegetables served on a stone	22,00 €
La spigola alla Ligure 800 gr. circa (min. 2 pers.) Ligurian style sea bass	15,00 €
Tentacoli di polpo alla griglia e scorfano su zucchine croccanti con fonduta di peperoni Tentacles of octopus grilled, redfish with crunchy zucchini and pepper sauce	16,00 €

I formaggi

Cheeses

La degustazione Selection	12,00 €
Il caffè Costadoro Costadoro Coffee	2,00 €
Pane e coperto Bread and service	2,00 €
L'aperitivo con stuzzichino Aperitif with snack	6,00 €

La preparazione dei piatti avviene al momento dell'ordinazione, per cui, l'attesa è indispensabile per la cottura degli alimenti.
La nostra carta viene combinata a seconda della stagionalità delle materie prime.

* Prodotto abbattuto