

guido da costigliole
1961

MONICA

ANDREA

LUCA

CAMILLA WALTER ANDREA FABIO

GIANPIETRO ALEX MARCO GABRIELE



GUIDO 1961 / TRADITIONAL MENU'

QUESTO E' "IL" VITELLO TONNATO GF
The Veal in Tuna Sauce

DAL 1961 I PLIN AL SUGO DI ARROSTO
Our Hand Made Agnolotti Pasta Filled with meat
cooked in Roast Beef Gravy Sauci

SCAMONE & GRIVA (Fegato & Salsiccia) GF
Veal fillet griva (liver & sausage)

GELATOOO MANTECATO AL MOMENTO GF
ice creammm

110

ABBINAMENTO VINI / WINE PAIRING
70 o 150
4 CALICI

PESCE / FISH

SOGLIOLA, BUFALA, OLIVE, TARTUFO NERO GF
Sole, Buffalo Mozzarella, Olives and Black Truffle

CANNELLONI DI BACCALA', CREMA DI PATATE ALLA BRACE,
Cannelloni Pasta filled with Cod Fish,
Smoked Potato Cream ,Celery , Olives

MORONE, INDIVIA, SPEZIE , NOCI GF
Amberjack, Indivia vegetable, Wallnuts

GELATOOO MANTECATO AL MOMENTO GF
Ice Creammm

130

ABBINAMENTO VINI / WINE PAIRING
70 o 150
4 CALICI

VERDURE / VEGETABLES

ZUCCA E SALSA AGLI AGRUMI GF
Squash in a Citrus Sauce

GNOCCO ALLO ZAFFERANO, CARCIOFI, CARMELLO DI TOPINAMBUR
Saffron Gnocchi Artichokes and Caramelized Jerusalem Artichoke

CAVOLFIORE ARROSTO, BBQ DI CAVOLO CAPPuccio GF
Roasted Cauliflower BBQ Cabbage sauce

GELATOOO MANTECATO AL MOMENTO GF
Ice Creamm

110

ABBINAMENTO VINI / WINE PAIRING
70 o 150
4 CALICI

guido da costigliole
1961

ANTIPASTI / STARTERS

QUESTO E' "IL" VITELLO TONNATO 35 GF

The Veal in Tuna Sauce

ALBESE PARMIGIANO SEDANO ACCIUGA 35 GF - 90 con tartufo bianco

Veal carpaccio served Albese style with Parmesan mousse
and Celery sauce, Anchovies

L'UOVO! 25 - 80 con tartufo bianco

The Egg!

PIADINA DI ENKIR CON ANIMELLA DI VITELLO AFFUMICATA

CERVELLA FRITTA MAIONESE DI WASABI, BERGAMOTTO 35

Enkir Piadina With Smoked Veal Animella Fried Brain

Wasabi Mayonnaise And Bergamot

TERRINA DI FOIE GRAS SALMERINO IN AGRODOLCE 40

Terrina Of Foie Gras Salmerino In Bitter-sweet

PESCE CRUDO 50 GF

Selection of Raw Fish

CAPUNET DI CONIGLIO CON SALSA ALLO ZAFFERANO 30 GF

Cabbage Stuffed With Rabbit Meat, Peas And Saffron Sauce

guido da costigliole
1961

PRIMI / FIRST DISHES

DAL 1961 I PLIN AL SUGO DI ARROSTO 35 - 90 con tartufo bianco
Our Hand Made Agnolotti Pasta Filled with Meat
cooked in Roast Beef Gravy Sauci

I PLIN AL TOVAGLIOLO SERVITI SENZA CONDIMENTO 30
Our Hand Made Agnolotti Pasta Filled with meat SERVED
in a Classic Way

CARNAROLI CON CARPIONE DI GALLINE , CASTAGNE 40 GF
Risotto Carnaroli With Hen and Chestnut

SPAGHETTI MULINO MARINO CON ESTRAZIONE DI FUNGHI PORCINI,
MANDORLE E PEPE 35
Spaghetti Mulino Marino With Porcini Mushrooms Extraction,
Almonds and Pepper

CANNELLONI DI BACCALA', CREMA DI PATATE ALLA BRACE 30
Cannelloni Pasta filled with Cod Fish, Smoked Potato Cream,
Celery , Olives

GNOCCO ALLO ZAFFERANO, CARCIOFI, CAMELLO DI TOPINAMBUR 30
Saffron Gnocchi Artichokes and Caramelized Jerusalem Artichoke

TAGLIATELLE AL BURRO DI ALPEGGIO 20 - 80 con tartufo bianco
Our Hand Made "Tajarin" Pasta cooked in Mountain Pasture Butter

guido da costigliole
1961

SECONDI / MAIN COURSE

MORONE, INDIVIA, SPEZIE , NOCI 40 GF
Amberjack, Indivia Vegetable, Walnuts

SCAMONE & GRIVA (Fegato & Salsiccia) 45 GF - 100 con tartufo bianco
Rump Steak & Griva (Liver & Sausage)

POLLO ALLA ROSSINI PAN BRIOCHE
FOIE GRAS TARTUFO NERO SALSA MADEIRA 50 - 110 con tartufo bianco
Rossini Chicken, Pan Brioche, Foie Gras
Black Truffle, Madeira Sauce

FINANZIERA 40 GF
(filoni, cervella, animelle, polpette di vitello, creste di pollo,
fegatini di coniglio)

TROTA AFFUMICATA IN CARPIONE 40 GF
Smoked Trout in a Sour Sauce

SELLA DI LEPRE, ZENZERO, SALSA ARANCIA E NOCCIOLE 40 GF
Filets of Hare in a Orange and Hazelnut Sauce

LE INSALATE / SALAD

INSALATA VERDE FINOCCHI CAROTE ACCIUGHE TONNO GAMBERI
Green Fennels Carrots Anchovies Tuna Prawns

INSALATA VERDE FINOCCHI CAROTE POMODORO GALLETTO
PARMIGIANO REGGIANO
Green Fennels Carrots Tomato Turkey Parmesan

INSALATA VERDE FINOCCHI CAROTE POMODORO MOZZARELLA
UOVO OLIVE NOCCIOLE
Green Fennel Carrots Tomato Mozzarella Eggs Olives Hazelnuts

guido da costigliole
1961

FORMAGGI PIEMONTESI & DOLCI
Cheeses' Selection & Desserts

SORBETTO ALLE PERE, OM YOGIN, CIOCCOLATO BIANCO,MANDARINO GF
Pears Sorbet With OMYOGIN, mandarin and white chocolate

CANOLO CROCCANTE AL TIRAMISU'
Tiramisù

TORTA DI NOCCIOLE MOUSSELINE AL RUM MOUSSE AL CAFFE' GF
Hazelnut Cake with Coffee Sauce

MERINGA, CASTAGNA, YOGURT E FRUTTI DI BOSCO
Meringa Chestnut Yogurt and Wood Fruits

CROSTATINA, CIOCCOLATO, COCCO, POMPELMO ROSA E FAVE DI TONCA
Cake with Dark Chocolate and Coconut ice cream

GELATOOO MANTECATO AL MOMENTO GF - 70 con tartufo bianco
Ice Creamm

guido da costigliole
1961

TARTUFO BIANCO PIEMONTE A PORZIONE 60

ACQUA MINERALE 5
CAFFE' ESPRESSO 5
INFUSI FRESCHI 5

Tasse, Coperto, Servizio compresi

Per la legge 16 gennaio 2003 n 3 art 51 NON è consentito fumare

Per esigenze di reperibilità del prodotto e per il rispetto delle norme igieniche, le materie prime di questo menù, che sono lavorate nelle nostre cucine nel rispetto delle norme HACCP, possono essere abbattute a -18° per preservarne integra la sanità e le caratteristiche organolettiche originali. Vi preghiamo di richiedere e consultare la tabella ingredienti dove reperire anche le informazioni inerenti la presenza di allergeni.

For Hygienic Requirement Some Product Needs Treatment Of Low Temperature

NEL MENU' SONO PRESENTI PIATTI CON LA DICITURA (GF) GLUTEN FREE CIO'
SIGNIFICA CHE SONO INDICATI O POSSONO ESSERE ADATTATI A PERSONE
INTOLLERANTI AL GLUTINE.

CHIEDIAMO DI COMUNICARCI ALLERGIE O INTOLLERANZE
we ask to communicate allergies or intolerances

Per il rispetto della privacy si prega di moderare l'uso del telefono.
We Would Appreciate If The Use Of Mobile Phone Is Kept To A Minimum.

guido da costigliole
1961

ACCETTARE ADEGUATAMENTE
LE CRITICHE PUO' SOLO MIGLIORARCI
To Adequately Accept Any Criticism
Can Only Allow Us To Improve