



ART LIVING RESTAURANT AND MORE

Menù Vegetariano

Vegetarian Menù

La nostra accoglienza

Our welcome

Fantasia di sedano, toma di langa e nocciola tonda gentile

Fantasy of celery, piemontese cheese and hazelnut

Fiore di zucca farcito di mouse di zucchine,

coulis di pomodoro e tartufo nero

Pumpkin flower stuffed with zucchini mousse,

tomato coulis and black truffle

Crema di piselli

Green pea cream

Tiepida parmigiana di melanzane su dadi di pomodoro fresco

Aubergine parmesan with tomato dice

Predessert

Tiramisù

Caffè

Coffee

€ 38,00 escluse bevande / drinks not included



ART LIVING RESTAURANT AND MORE

Menù Tradizione

Traditional Menù

La nostra accoglienza
Our welcome

Battuta di fassona al coltello con mousse di bufala
Steak tartare with buffalo mozzarella mousse

Tajarin ai 40 tuorli con ragù di salsiccia di Bra
Tajarin 40 yolk (home made pasta) with ragù of Bra sausage

Tagliata di scamone con verdure croccanti di stagione

Sliced scamone with crunchy season vegetables

Predessert

Pre-dessert

Bônet

Traditional piedmontese chocolate and amaretti pudding

Caffè

Coffee

€ 45,00 escluse bevande / drinks not included



ART LIVING RESTAURANT AND MORE

Antipasti ... Per iniziare...

Starters

L'ANTICO TONNATO

Veal Roast Beef, old fashioned tuna cream

€ 12,00

PORRO?

Leek with raschera cheese fondue

€ 10,00

L'ABBATTUTA

Beef tartare, fried egg yolk,
buffalo mozzarella, capers powder

€ 15,00

MA L'ACCIUGA SI

Trout, snow pears, baby carrot, anchovie mayonnaise

€ 18,00



ART LIVING RESTAURANT AND MORE

Pasta fresca e non solo

Main Courses

I TAJARIN

Home made 40 egg yolk tagliolini

Sauted in butter (white truffle recommended)

Sauted in Bra sausage ragout

€ 14,00

CHI HA RISTRETTO IL GALLO?

Cockrel broth chestnut "plin" ravioli, Castelrosso cheese

€ 12,00

LA CHICCA

Gnocchi, peach sauce and Parmesan ice cream

€ 16,00

L'ACQUERELLO

Risotto Carnaroli, Alta Langa goat cheese,
caramelized fruits

€ 15,00



ART LIVING RESTAURANT AND MORE

I nostri secondi *Our second courses*

L'AFFUMICATA & IL LIME

Smoked duck breast, pumpkin and lime cream

€ 18,00

IL TENERO BACCALA'

Milk soaked baccalà, citrus fruits zest

€28,00

FFOG

Fassone beef fillet, foie gras, onion marmelade, wine juice

€ 19,00

LA PARMIGIANA

Zucchini, pumpkin, Castellosso cheese fondue

€ 12,00

Tutti i Nostri secondi sono accompagnati dal contorno.



ART LIVING RESTAURANT AND MORE

Dolci Desserts

BUNET

Chocolate, amaretti biscuits, red fruits € 9,00

L'AGRUMATO

Citrus tiramisù, candied orange zest € 9,00

LA COTTA

Ask the waiter for the daily flavour € 9,00

FONDENTE BIANCO

White chocolate fondant parsimmon coulis € 9,00



ART LIVING RESTAURANT AND MORE

Antico Borgo Monchiero****

Località Monchiero Alto, 3 12060 Monchiero CN

Tel. +39 0173 792190 email ristorante@anticoborgomonchiero.it