



*Benvenuto nella nostra nuova dimora: Villa Guazzo Candiani,
residenza storica risalente al 1585.*



Benvenuto,

per me il cibo non è sopravvivenza ma passione e buon vivere.

Questo concetto cerco ogni giorno di tradurlo in energia positiva alla brigata di cucina e di sala.

*Materie prime del territorio scrupolosamente selezionate ed acquistate
direttamente dai produttori per sostenere le microeconomie locali.*

Cotture attente e rispettose, brigata di talentuosi ragazzi che vogliono affermarsi.

*L'unico nostro obiettivo è rendere l'esperienza gastronomica
appagante ed indimenticabile per il cliente.*

*Non esitare ad esaudire ogni tua curiosità sui piatti e non dimenticare
di esprimere al personale di sala ogni tua esigenza alimentare specifica.*

Buona esperienza.

Il Direttore

Mauro Moro

Pur non essendo mai stato molto bravo con le parole, credo fortemente nel loro valore.

Mi definisco quindi un Cuoco, un artigiano del cibo che ne ama tutti i suoi aspetti.

*Il cibo rappresenta un veicolo di emozioni, un mezzo di comunicazione ed uno strumento per
fare qualcosa di buono, al di là del semplice aspetto gustativo.*

*Nella speranza di riuscire a trasmettervi il mio pensiero di cucina, vi ringrazio quindi fin da ora
per darmi l'opportunità di condividere con voi la mia più grande passione.*

Lo Chef

Marco Molaro



Nell'attesa vi sarà servito un aperitivo di benvenuto.
In abbinamento proponiamo un calice selezionato dal nostro sommelier a partire da 8 euro.

Degustazioni

I menu degustazione possono essere scelti singolarmente in tavoli sotto alle 6 persone (a eccezione del menu Stile Libero). Per gruppi più numerosi è richiesto lo stesso menu per tutti i commensali.

Quinto/Quarto

Le frattaglie secondo lo chef Marco Molaro

I colori del Monferrato Golosaria 2025: Insalata di Bollito misto (4,9,12)

Tajarin, Ragù alle Frattaglie di Coniglio, Sedano e Senape (1,3,7,9,10,12)

Animella, Carota & Zenzero (7,12)

Gelato alle frattaglie, Linzer e Rabarbaro (1,3,7,8)

Dessert

€ 60

Le bevande sono escluse

Se lo gradite, è possibile abbinare alla vostra scelta un percorso vini

Coperto 5 euro, acqua 75cl 4 euro



Stile Libero

Il percorso più creativo: 7 assaggi a cura dello Chef Marco Molaro

Ricotta di bufala, Ricci di mare e Primizie (7,14)

Club sandwich di Cappasanta, Midollo alla brace e Caviale (1,4,6,7,14)

“Doppio tortello” di Ortiche e Roccaverano, Pinoli e Sommacco (1,3,7,8,12)

Gnocchi di patate, Fave, Pecorino, Olive e Spinaci (1,7)

Anguilla laccata, Jus alla barbabietola e Cipolline (1,4,6,11,12,14)

Coniglio, Caponata e Bagnetto d'Erbe (4,7,8,9,12)

Predessert

Dessert

€ 90

Le bevande sono escluse

Se lo gradite, è possibile abbinare alla vostra scelta un percorso vini

Coperto 5 euro, acqua 75cl 4 euro



L'orto in collina

Percorso vegetariano

Asparagi, Mandorla e Tuorlo Affumicato (3,6,7,8,12)
"Doppio tortello" di Ortiche e Roccaverano, Pinoli e Sommacco (1,3,7,8,12)
Wellington vegetale (1,3,6,7,9,12)

Predessert

Dessert

€ 65

Le bevande sono escluse

Territorio e Tradizione

I piatti che ti faranno innamorare del Monferrato

Fassona Piemontese: "Carne Salada", Piselli alla Menta, Senape e Prescinsêua (3,7,10,12)

Plin della tradizione e Mousse al burro salato (1,3,7,12)

Coniglio, Caponata e Bagnetto d'Erbe (4,7,8,9,12)

Predessert

Non sono...Un Bonet! (7,8,12)

Piccola pasticceria

€ 70

Le bevande sono escluse

Se lo gradite, è possibile abbinare alla vostra scelta un percorso vini

Coperto 5 euro, acqua 75cl 4 euro



Antipasti

<i>Fassona Piemontese: "Carne Salada", Piselli alla Menta, Senape e Prescinsêua</i> (3,7,10,12)	€ 20
<i>Asparagi, Mandorla e Tuorlo Affumicato</i> (3,6,7,8,12)	€ 20
<i>I colori del Monferrato Golosaria 2025: Insalata di Bollito misto</i> (4,9,12)	€ 20
<i>Club sandwich di Capasanta, Midollo alla brace e Caviale</i> (1,4,6,7,14)	€ 25

Primi

<i>Plin della tradizione e Mousse al burro salato</i> (1,3,7,12)	€ 20
<i>Gnocchi di patate, Fave, Pecorino, Olive e Spinaci</i> (1,7)	€ 20
<i>Tajarin di Grano Arso, Foglia di Capperò, Aglio, Agretti e Uova di Salmone</i> (1,3,4,12)	€ 22
<i>"Doppio tortello" di Ortiche e Roccaverano, Pinoli e Sommacco</i> (1,3,7,8,12)	€ 22

Se lo gradite, è possibile abbinare alla vostra scelta un percorso vini

Coperto 5 euro, acqua 75cl 4 euro



Secondi

<i>Wellington vegetale</i> (1,3,6,7,9,12)	€ 25
<i>Coniglio, Caponata e Bagnetto d'Erbe</i> (4,7,8,9,12)	€ 28
<i>San Pietro, Finocchi, Arancia e Vaniglia</i> (4,9,12)	€ 30
<i>“Tutto” il Mezzo Piccione... Mosto e Ajvar</i> (1,3,7,12)	€ 30

Formaggi ⁽⁷⁾

<i>Selezione 4 formaggi</i>	€ 15
<i>Selezione 7 formaggi</i>	€ 20

In abbinamento mostarde e composte fatte in casa

Se lo gradite, è possibile abbinare alla vostra scelta un percorso vini

Coperto 5 euro, acqua 75cl 3 euro



*In caso di intolleranze e/o allergie si prega di comunicarle
al nostro personale prima dell'ordinazione.*

Vicino alla descrizione di ogni portata troverete il dettaglio degli allergeni.

In caso di richieste, il nostro personale di sala è sempre a disposizione.

Tutte le materie prime che utilizziamo nella nostra cucina sono rigorosamente fresche.

*Al fine di mantenere integre le proprietà e la freschezza degli alimenti utilizzati,
alcuni prodotti di origine animale, i prodotti della pesca e la pasta fresca fatta in casa
possono essere da noi sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura*

dopo averli lavorati come descritto

nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

** Prodotto CONGELATO all'origine*

Allergeni

Glutine (1), Crostacei e derivati (2), Uova e derivati (3), Pesce e derivati (4), Arachidi e derivati (5),

Soia e derivati (6), Latte e derivati (7), Frutta a guscio e derivati (8), Sedano, e derivati (9),

Senape e derivati (10), Semi di sesamo e derivati (11),

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ (12),

Lupino e derivati (13), Molluschi e derivati (14)