

CASCINA MONTIGLIO

CUCINA E RELAX



La cucina apre alle ore 19:00

// We open at 19:00

In questo locale è possibile portare a casa la bottiglia di vino non terminata

// In this place you can take home an unfinished bottle of wine

CASCINA MONTIGLIO

CUCINA E RELAX

Un viaggio nei sapori autentici del territorio.

In un luogo dove il tempo sembra rallentare, circondati da tranquillità, pace e natura, nasce una cucina che celebra la tradizione con rispetto e passione. Il nostro menù è un omaggio al territorio. Ogni piatto racconta una storia fatta di gesti antichi, ricette tramandate e materie prime selezionate con cura.

Scegliamo ingredienti locali e stagionali, privilegiando piccoli produttori e realtà artigianali che condividono la nostra filosofia.

Benvenuti a tavola: qui ogni piatto è un invito a rallentare, assaporare, ricordare.

// A journey through authentic local flavors.

In a place where time seems to slow down, surrounded by tranquility, peace, and nature, a cuisine is born that celebrates tradition with respect and passion. Our menu is a tribute to the region. Each dish tells a story of ancient gestures, handed-down recipes, and carefully selected ingredients.

We choose local and seasonal ingredients, favoring small producers and artisan businesses that share our philosophy.

Welcome to the table: here, every dish is an invitation to slow down, savor, and remember.

IL MENU'

Our menu'

SERVIZIO € 3,00

// COVER CHARGE



ANTIPASTI

IL MULINO € 16,00

Tomino sott'olio Cascina d'Allas -
Acciughe al verde su focaccia
artigianale - Vitello tonnato - Peperone
in bagna cauda leggera - Zucchine in
carpione

// Traditional mixed appetizer (1,3,5,7)

BATTUTA DI MANZO AL COLTELLO, € 14,00

SALSA BERNESE, CIALDA DI RISO

// BEEF TARTARE, BERNESE SAUCE,
RICE WAFER (4)

VITELLO TONNATO € 14,00

//TYPICAL DISH OF THE "PIEDMONTESE
TRADITION" BASED ON SLOW-COOKED BEEF
WITH A SPECIAL SAUCE WITH TUNA, EGG AND
CAPERS (4,5,11)

CARPACCIO DI FILETTO DI TROTA € 14,00

AFFUMICATA DELLA VAL CHIUSELLA,

GOCCE DI FORMAGGIO ALLE ERBE

// CARPACCIO OF SMOKED TROUT FILLET
FROM "VAL CHIUSELLA" WITH CHEESE AND
HERBS DROPS (5,8)

UOVO DI CASCINA POCHE', CREMA € 14,00

DI PATATE ROBUCHON, TARTUFO

NERO (V)

// FARM EGG POCHE', ROBUCHON POTATO
CREAM, BLACK TRUFFLE (4,8)

I PRIMI

TAJARIN AI TRE POMODORI DI € 14,00
"CASCINA MONTIGLIO", RICOTTA
SALATA, BASILICO (V)

// "TAJARIN" FRESH PASTA WITH THREE
TOMATOES SAUCE FROM "CASCINA MONTIGLIO"
AND "RICOTTA" CHEESE AND BASIL (1,4,8)

TAGLIATELLE AL RAGU' BIANCO DI € 14,00
CONIGLIO

// "TAGLIATELLE" PASTA WITH WHITE
RABBIT SAUCE (1,4,8)

AGNOLOTTI AL SUGO DI ARROSTO € 14,00
// "AGNOLOTTI" PASTA STUFFED WITH
THREE MEATS, ROAST SAUCE (1,4,8)

I SECONDI con contorno

GUANCIA DI VITELLO BRASATA € 18,00

con PURÈ ROBUCHON

// BRAISED VEAL CHEEK with
ROBUCHON PURE' (8)

SPEZZATINO DELLA NONNA € 18,00

MARIANNA CON FUNGHI PORCINI,
PATATE AL FORNO

//GRANDMA MARIANNA'S STEW WITH
"PORCINI" MUSHROOMS AND BAKED
POTATOES (8)

POLENTA CONCIA DEL MULINO ALLE € 14,00

TOME DELLA VAL CHIUSELLA (V)

//POLENTA FROM THE MILL WITH TOME
CHEESE FROM "CHIUSELLA" VALLEY (8)

SELEZIONE DI 5 FORMAGGI LOCALI € 14,00

CON CONFETTURE (V)

//SELECTION OF 5 LOCAL CHEESES WITH
JAMS (3,5,8,10)

VERDURE GRIGLIATE (V)

€ 5,00

// GRILLED VEGETABLES

I NOSTRI DOLCI

CHEESECAKE BASCA, COULIS DI LAMPONE € 7,00

// BASQUE CHEESECAKE, RASPBERRY
COULIS (4,8)

BUNET DELLA TRADIZIONE € 7,00

// "BUNET". A TRADITIONAL
CHOCOLATE-BASED SWEET (4,8)

PASTE DI MELIGA CON CREMA AL PASSITO DI CALUSO € 7,00

// "PASTE DI MELIGA": CORN CAKES
WITH "CALUSO PASSITO" WINE CREAM
(1,4,8)

GELATO ALLA CREMA € 5,00

// ICE CREAM WITH CREAM (8)

I NOSTRI 3 MENU DEGUSTAZIONE

// OUR 3 TASTING MENU

GLI ANTIPASTI + 1 PRIMO A € 39,00

SCELTA + 1 DESSERT A SCELTA

// ALL THE "ANTIPASTI" + 1 FIRST
COURSE OF YOUR CHOICE + 1 DESSERT
OF YOUR CHOICE

GLI ANTIPASTI + 1 SECONDO A € 43,00

SCELTA + 1 DESSERT A SCELTA

// ALL THE "ANTIPASTI" + 1 "PRIMI"
OF YOUR CHOICE + 1 DESSERT OF YOUR
CHOICE

GLI ANTIPASTI + 1 PRIMO A € 47,00

SCELTA + 1 SECONDO A SCELTA +
1 DESSERT A SCELTA

// ALL THE "ANTIPASTI" + 1 "PRIMI"
OF YOUR CHOICE + 1 "SECONDI" OF
YOUR CHOICE + 1 DESSERT OF YOUR
CHOICE

BEVANDE E COPERTO ESCLUSI

// DRINKS AND COVER CHARGE EXCLUDED

Scelgi tra i piatti sotto elencati per comporre il tuo
menu

// Choose from the dishes listed below to create your menu

Alcuni prodotti potrebbero essere sottoposti a trattamento
termico per le finalità di bonifica sanitaria secondo le
norme vigenti

// Some products may be subjected to heat & cold treatment for health
remediation purposes according to current regulations

I PIATTI DEL MENU DEGUSTAZIONE

// TASTING MENU DISHES

ANTIPASTI

TOMINO CASCINA D'ALLAS (V)

// FARM CHEESE

ACCIUGHE AL VERDE SU FOCACCIA ARTIGIANALE (V)

// ANCHOVIES WITH GREEN SAUCE WITH ARTISANAL FOCACCIA

PEPERONE IN BAGNA CAUDA (V)

// PEPPER IN BAGNA CAUDA SAUCE

VITELLO TONNATO, SALSA DELLA TRADIZIONE

// VEAL WITH TRADITIONAL SAUCE

BATTUTA DI MANZO AL COLTELLO, SALSA BERNESE,
CIALDA DI RISO

// BEEF TARTARE, BERNESE SAUCE, RICE WAFER

PRIMI

TAJARIN AI TRE POMODORI DI "CASCINA
MONTIGLIO", RICOTTA SALATA, BASILICO (V)

// "TAJARIN" FRESH PASTA WITH THREE TOMATOES SAUCE
FROM "CASCINA MONTIGLIO", "RICOTTA" CHEESE, BASIL

TAGLIATELLE AL RAGU' BIANCO DI CONIGLIO

// "TAGLIATELLE" PASTA WITH WHITE RABBIT RAGOUT

AGNOLOTTI AL SUGO DI ARROSTO

// "AGNOLOTTI" FRESH PASTA STUFFED WITH THREE MEATS,
ROAST SAUCE

I PIATTI DEL MENU DEGUSTAZIONE

// TASTING MENU DISHES

SECONDI con contorno

GUANCIA DI VITELLO BRASATA con PURÈ ROBUCHON
// BRAISED VEAL CHEEK with ROBUCHON PURE'

SPEZZATINO DELLA NONNA MARIANNA CON FUNGHI
PORCINI, PATATE AL FORNO
//GRANDMA MARIANNA'S STEW WITH "PORCINI" MUSHROOMS
AND BAKED POTATOES

POLENTA CONCIA DEL MULINO ALLE TOME DELLA
VALCHIUSELLA (V)
//POLENTA FROM THE MILL WITH CHEESE FROM THE
VALCHIUSELLA VALLEY

DESSERT

CHEESECAKE BASCA, COULIS DI LAMPONE
// BASQUE CHEESECAKE, RASPBERRY COULIS

BUNET DELLA TRADIZIONE
// "BUNET". A TRADITIONAL CHOCOLATE-BASED SWEET

PASTE DI MELIGA CON CREMA AL PASSITO DI
CALUSO
// "PASTE DI MELIGA": CORN CAKES WITH "CALUSO
PASSITO" WINE CREAM

INFORMATIVA

// INFORMATION

La nostra cucina lavora con preparazioni espresse e prevalentemente con prodotti di stagione. Alcuni alimenti potrebbero essere surgelati o subire processi di abbattimento di temperatura per la loro conservazione, se interessati vi invitiamo a richiedere informazioni al personale. Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del reg. (CE) 853/2004, - All. III sez. VIII, cap. 3, lettera D, punto 3.

In caso di intolleranze alimentari e per informazioni circa gli ingredienti allergenici eventualmente presenti nelle ricette si prega di comunicarcelo al momento dell'ordine e se gradito di consultare la carta degli "allergeni".

// Our kitchen works with express preparations and mainly with seasonal products. Some foods may be frozen or undergo temperature reduction processes for their conservation, if interested we invite you to ask the staff for information. The fish intended to be consumed raw has undergone a preventive remediation treatment in compliance with the requirements of reg. (EC) 853/2004, - All. III section VIII, chap. 3, letter D, point 3. In case of food intolerances and for information about the allergenic ingredients possibly present in the recipes, please let us know when ordering and if you like, consult the "allergen" card.

ALLERGENI

Informativa alla clientela inerente la presenza negli alimenti di ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o loro derivati.

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere presenti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Per conoscere quelli contenuti nelle portate consultare la tabella seguente.

ELENCO SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE

Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) (1)

Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. (2)

Crostacei e prodotti a base di crostacei. (3)

Uova e prodotti a base di uova. (4)

Pesce e prodotti a base di pesce. (5)

Arachidi e prodotti a base di arachidi. (6)

Soia e prodotti a base di soia. (7)

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) (8)

Frutta a guscio vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di Pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland. (9)

Sedano e prodotti a base di sedano. (10)

Senape e prodotti a base di senape. (11)

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. (12)

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg. (13)

Lupini e prodotti a base di lupini. (14)

Molluschi e prodotti a base di molluschi. (15)