



La carta d'autunno

Antipasti

"Le jardin d'automne"

Filet tartare di vitello piemontese e funghi Porcini di Sestriere, come al Combi 1961

Millefoglie di peperone quadrato di Carmagnola, acciughe del Mar Cantabrico
e melanzane Perlina arrostiti

Baccalà confit, il suo mantecato all'olio extra vergine e
bottarga di tonno rosso su erema di topinambur

Uovo termè su cardi gobbi di Nizza Monferrato, fonduta di Raschera d'alpeggio
e tartufo bianco d'Alba

Terrina di fegato grasso d'anatra al naturale, la sua scaloppa ai limoni,
agrumi canditi e pan brioche

Trippa di vitello piemontese lavata a mano,
cipollotto frzese e fagioli di Centallo



Ristorante Antica Corona Reale - Via Fossano 13 - 12040 Cervere

tel 0172 47 41 32 - www.anticacoronareale.com - info@anticacoronareale.com



Primi piatti

Tajarin ai trentacinque tuorli al burro di Malga e tartufo bianco d'Alba

Gobbi della tradizione ai tre arrosti serviti come una volta: al tovagliolo

Ravioli ai porri di Cervere e patate d'Entracque su crema allo zafferano dell'Aquila

Ravioli di gorgonzola della latteria di Cameri, pere Madernassa e mandorle d'Avola

Cappellotti di farona di caseina nel loro intingolo tradizionale

Tortellini di Sgirass del Fen della Val Pellice al burro su crema di zucca,
amarzetti e aceto balsamico tradizionale venticinque anni

Ravioli della Festa, ris e còti al sugo d'arrosto su crema di cavolo nero del nostro orto

Ravioli di coniglio grigio di Carmagnola, mantecati all'acqua di scalogno, foie gras e tartufo nero

Gnocchetti di patate d'Entracque mantecati al Castelmagno d'alpeggio,

uvetta sultanina e crumble di noci e miele



Ristorante Antica Corona Reale - Via Fossano 13 - 12040 Cervere

tel 0172 47 41 32 - www.anticacoronareale.com - info@anticacoronareale.com



Secondi piatti

Uovo in cocotte al tartufo bianco d'Alba

Scamone di Fassone piemontese in crosta di grissini su pure di patate d'Entracque

Piccione di cascina in casseruola su pure ai suoi fegatini, le sue cosezze croccanti
e riduzione allo zafferano dell'Aquila

Lumache di Cherasco ai porri di Cervere, mele Renette e marmellata di rosa canina

Fegatino di coniglio caramellato al Marsala vergine, crema di cavolfiori e croccante di topinambur

La Finanziere di Renzo in doppia cottura

Florentina di Fassona piemontese alla brace d'ulivo e salsa bernese

Cappello da prete di vitella piemontese brasato al Barberesco d.o.c.g.

Cappone di Morozzo arrosto alle erbe spontanee, carote di San Rocco



Ristorante Antica Corona Reale - Via Fossano 13 - 12040 Cervere

tel 0172 47 41 32 - www.anticacoronareale.com - info@anticacoronareale.com