



La carta d'estate

Antipasti

"Le jardin d'été"

Dal marzo all'orto

Filet tartare di vitello piemontese ai porri di Cervere d.o.p. e olio extra vergine della riviera ligure

Branzino del Golfo ligure scottato su crema ai capri di salina e condimento del nostro orto

Anguilla delle Valli di Comacchio in leggera carpionatura, il suo spiedino alla brace d'ulivo su composta di fichi caramellati e salsa al limone

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

Uovo termico su patè di tonno rosso di Favignana, crema di zucchine trombetta,
scampi di Santa Margherita e tartufo nero pregiato

Terrina di fegato grasso d'anatra al naturale, la sua scaloppa alle salsine del nostro orto, marmellata
di pesche e pan brioche



Ristorante Antica Corona Reale - Via Fossano 13 - 12040 Cervere

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



Primi piatti

Ravioli di melanzana Perlina su burrata di Battipaglia,
pomodori cuorç di buç dël nostro orto e basilico croccantç

Risotto Carnaroli ai funghi Porcini dëlla Val Pësio e fiori di zucca dëll'orto

Gnocchi di patate rosse allç bigtolç dël nostro orto, erzma di ortiche e fonduta al Blu di Monçenisio

Ravioli di gorgonzola dëlla Latteria di Cameri, perç Madernassa e mandorle d'Avola

Macchëroni di pasta frësca profumata al limone, leggëra bouillabaissç di coquillages e
ricotta all'olio extra verginç ligurç

Cappellëtti di farona di cascina nël loro intingolo tradizionalç

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



Ristorante Antica Corona Reale - Via Fossano 13 - 12040 Cervere

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



Sezcondi piatti

Dentice del Golfo Ligure glassato nel suo jus allo zafferano dell'Aquila e
melanzana tataki alla lavanda

Uovo termè su patè di tonno rosso di Favignana, erza di zueching trombette e seampi di Santa
Margherita

Seamone di Fassone piemontese in crosta di grissini su pure di patate d'Entracque e verdure
croccanti degli orti di Bra

Guancia di vitella piemontese all'Arzis, finferli di bosco, capperi soffiati e
pomodori datterini confit

Agnello della Val Stura scottato, patate novelle e erza al bagnetto verde piemontese

Fegatino di coniglio al Marsala vergine su variazione di carote di San Rocco
ed i suoi rognoncini caramellati

Sandwich di piccione, ciliegie e rabarbaro

Lumache di Cherasco ai profumi del nostro orto



Ristorante Antica Corona Reale - Via Fossano 13 - 12040 Cervere

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