



La carta di primavera

Antipasti

"Le jardin du printemps"

Filèt tartarè di vitèlla piemontèze ai porri di Cervere e olio extra vergine della riviera ligure

Carpaccio di capesante e ostriche di Bretagna su asparagi biologici di Poirino
e scampi di Santa Margherita

Anguilla delle Valli di Comacchio in leggera carpionatura, il suo spiedino alla brace d'ulivo
su purè di datteri e barbabietola

Lasagnetta di San Pietro e triglie di scoglio su crema di carciofi spina d'Albenga,
frutti di mare e zafferano dell'Aquila

Uovo termè su patè di tonno rosso di Favignana, crema di piselli,
scampi di Santa Margherita e tartufo nero pregiato

Trippa di vitèlla piemontèze lavata a mano stufata con porri di Cervere d.o.p.
e Parmigiano da vacche rosse



Ristorante Antica Corona Reale - Via Fossano 13 - 12040 Cervere

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



Primi piatti

Ravioli bianchi di borragine, crema di carciofi alla brace e maionese affumicata

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

Gnocchi di patate rosse al Castelmagno 12 mesi, crumble di noci e miglie, uvetta e crema di spinaci

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

Maccheroni di pasta fresca profumata al limone, leggera bouillabaisse di coquillages
e ricotta all'olio extra vergine ligure

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

Cappellotti di farona di cascina nel loro intingolo tradizionale

Tortellini di Scirass 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'arrostato su crema di cavolo nero del nostro orto



Ristorante Antica Corona Reale - Via Fossano 13 - 12040 Cervere

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



Secondi piatti

Scorfano del Golfo Ligure nel suo guazzetto ai pomodori datterini e fior di cappero di Pantelleria

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

Agnello della Val Susa scottato su bourre manie alle erbe e coste marie all'aceto di Sirk

Due piccioni con una fava...

La Finanziere di Renzo in doppia cottura

Lumache di Cherasco su crema ai luvrtin di bosco e asparagi verdi di Poirino

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

Guancialino di vitello piemontese brasato al Nebbiolo su crema di sedano rapa
e chips di patate novelle



Ristorante Antica Corona Reale - Via Fossano 13 - 12040 Cervere

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