



La carta d'inverno

Antipasti

"Le jardin d'hiver"

Filet tartare di vitello piemontese e porri di Cervere, come al Combi 1961

Carpaccio di orata del Golfo Ligure e gamberi viola di San Remo su cuore di sedano,
gingipro e bergamotto

Anguilla della Valli di Comacchio in delicata carpionatura all'Anzico del Rozzo, il suo spiedino alla
brace d'ulivo e pure di datteri e menta

Baccalà confit, il suo mantecato all'olio "Nuovo" su crema di topinambur e pure di zucca

Martini di seppie e gamberi viola di San Remo su careiofi spina d'Albenga

Gallinella del Golfo Ligure in guazzetto ai pomodori datterini su
patata d'Entracque schiacciata agli agrumi di Noli

Uovo treme su salsa allo scalogno dolce di Riolo, scampi di Santa Margherita,
topinambur croccanti e tartufo nero del Périgord



Ristorante Antica Corona Reale - Via Fossano 13 - 12040 Cervere

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



Primi piatti

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

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

Cappelletti di farfona di caseina nel loro intingolo tradizionale

Tortellini di Scirass del Fen della Val Pellice al burro "Fior di Panna" Inalpi su crema di zucca, amarzetti e aceto balsamico tradizionale venticinque anni

Ravioli della Festa, ris e còi 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

Tajarin alla carbonara di tartufo nero di Périgord



Ristorante Antica Corona Reale - Via Fossano 13 - 12040 Cervere

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



Sezondi piatti

Seamonz di vitella piemontèze al giusto punto rosa,
su purè di patate d'Entracque e verdure croccanti

Piccione di cascina scottato su vellutata di sedano rapa, noci e tartufo nero di Périgord

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

Cappello da prete di Fassone piemontèze, erzpella di patate, broccoli e cimè di rapa

La Finanzièra di Renzo in doppia cottura

Branzino del Golfo ligure scottato ed il suo jus agli agrumi della riviera su panissa ligure e eruditè
ai finocchi del nostro orto

Fegatini di coniglio alla veneziana



Ristorante Antica Corona Reale - Via Fossano 13 - 12040 Cervere

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