

# MODA

RISTORANTE  
LOUNGE WINE  
VENUE

MONFORTE D'ALBA

*A tavola non si invecchia*

*A taula s'ven nen vej*

Proverbio piemontese



## ANTIPASTI

### *Appetizers*

Cuori di Capesante arrostate, crema di patate al Tartufo bianco d'Alba. 2,7\*

*Rosted Scallops, potatoes cream with white truffle*

€ 18

Battuta di Fassona al coltello, fonduta fredda di Castelmagno, spinacino e nocciole. 1,7,8,\*

*Piedmont's veal tartare, cold castelmagno fondue, baby spinach and hazelnuts powder*

€ 16

Vitello tonnato, fiori di capperi e salsa alla vecchia maniera. 3,4,9\*

*Pink Veal slices, capers and "old style" tuna sauce*

€ 16

Cosce di Rana, fritte, emulsione di peperoni, robiola di Roccaverano e semolino dolce. 1,3,7\*

*Frog legs, peppers emulsion, robiola of Roccaverano cream and semolina fried tart*

€ 18

Uovo pochè con insalatina di topinambur croccanti, cips di sedano rapa e fonduta di Raschera dolce. 3,7\*

*Poached egg with crispy topinambur, celeriac cips and Raschera cheese fondue*

€ 16

Porcini nostrani fritti in doppia panatura, cips al nebbiolo e salsa tartara. 1,3,7,12\*

*Double Fried porcini mushrooms, nebbiolo cips and tartar sauce*

€ 22

Coperto € 3,00

Pasta, pane e dolci sono di nostra produzione - *Pasta, bread and desserts are home made*

Acqua microfiltrata € 2,50 *Filtered Water € 2,50*

\* Al fondo del menù potete visionare la scheda tecnica degli allergeni

*Please check the end of the menu for the allergen guide*

\*\*Gli alimenti di nostra produzione per esigenze di conservazione vengono abbattuti a -18°C

## PRIMI PIATTI

### *Pasta*

Tajarin ai 30 tuorli al ragù di Coniglio 1,3,7,9,12\*  
*30- egg yolks tajarin with Rabbit's ragù*  
€ 14

Tajarin ai 30 tuorli ai funghi Porcini 1,3,7\*  
*30 egg- yolks Tajarin pasta with Porcini mushrooms*  
€ 15

Cappellacci all'uovo, gorgonzola dolce, verza e mela Renetta 1,3,7\*  
*Cappellacci pasta stuffed with sweet Gorgonzola cheese, savoy cabbage and Renetta apple*  
€15

Spaghetti di Kamut Felicetti pane, burro e acciughe del Cantabrico 1,3,4,7  
*Kamut spaghetti bread, butter and Cantabrico anchovies*  
€ 16

Plin della tradizione ai tre arrosti al burro e salvia 1,3,7\*  
*Traditional Plin Pasta stuffed with meat, butter and sage*  
€ 14

Plin ripieni di Seirass al burro e salvia 1,3,7\*  
*Traditional Plin Pasta stuffed with Seirass cheese, butter and sage*  
€ 14

Gnocchi piatti di Zucca mantovana, gamberi rossi di Mazara del Vallo e crema di tartufo 1,2,3,7 \*  
*Flat Pumpkin gnocchi, red Prawns of Mazara del Vallo and truffle cream*  
€ 16

\* Al fondo del menù potete visionare la scheda tecnica degli allergeni  
*Please check the end of the menu for the allergen guide*

\*\*Gli alimenti di nostra produzione per esigenze di conservazione vengono abbattuti a -18°C

## SECONDI PIATTI

*Main - courses*

Pescato del giorno con pomodorini confit, olive taggiasche e verdure di stagione 3,9,10\*

*Fish of the day with confit tomatoes, taggiasche olives and seasonal vegetables*

€ 22

Filetto di Fassona piemontese alla piastra, fondo bruno e verdure croccanti 9,10\*

*Grilled Filet of "Fassona" beef, brown stock*

€ 25

Faraona disossata ripiena di salsiccia di Vitello, cime di rapa e crema di carote 9\*

*Boneless Guinea Fowl stuffed with Veal sausage, turnip greens and carrot cream*

€ 22

Brasato al Barolo, porri di Cervere gratinati 7,9,12\*

*Brased Veal in Barolo wine, Cervere leeks au gratin*

€ 20

Coscia d'Anatra confit, scaloppa di foie gras e cipolle caramellate 12\*

*Duck leg confit, foie gras and caramellized onion*

€ 25

Selezione di 6 formaggi piemontesi, miele d'acacia, cugnà di uva Barbera 7,8,12\*

*Selection of 6 Piedmont cheeses with honey and cugnà of Barbera grape must.*

€ 16

\* Al fondo del menù potete visionare la scheda tecnica degli allergeni

*Please check the end of the menu for the allergen guide*

\*\*Gli alimenti di nostra produzione per esigenze di conservazione vengono abbattuti a -18°C

## DESSERT

Assortimento di tre sorbetti alla frutta 7\*

*Fruit sorbet selection*

€ 8

Gelato artigianale 7\*

*Homemade Ice cream*

€ 8

Millefoglie scomposta, crema chantilly e frutti di bosco 1,7\*

*Millefoglie, chantilly and berries*

€ 10

Il tiramisu' 1,3,7,8\*

*Tiramisu'*

€ 10

Cremino al gianduja, lamponi disidratati, coulis di lamponi 7,8\*

*Cremino with giaduja chocolate, dehydrated raspberries and culis*

€ 10

Morbido alla vaniglia Bourbon, streusel, gel al mandarino e nougatine alle noci 7,8\*

*Creamy vanilla mousse, madarin jelly, cestnuts nougatine.*

€ 10

Tarte tatin con crema inglese alla cannella e purea di mele Renette 1,3,7\*

*Tarte tatin with cinnamon custard and puree of Rennet apples*

€ 10

Pera Madernassa glassata al Nebbiolo, fondant al cacao e crema speziata 3,7,12\*

*Madernassa pera nebbiola wine glazed, cocoa fondant and spiced cream*

€ 10

Panna cotta, sablè al fondente e caramello 1,3,7

*Pannacotta, dark chocolate sablè and caramel*

€ 10

Coperto € 3,00

Pasta, pane e dolci sono di nostra produzione - *Pasta, bread and desserts are home made*

Acqua microfiltrata € 2,50 *Filtered Water € 2,50*

\* Al fondo del menù potete visionare la scheda tecnica degli allergeni

*Please check the end of the menu for the allergen guide*

\*\*Gli alimenti di nostra produzione per esigenze di conservazione vengono abbattuti a -18°C

**Menù Degustazione Tartufo bianco (Il Tartufo è conteggiato a parte)**  
***Truffle tasting menù***

70 € (min 2 persone) \*  
(Truffle price is not included)

Battuta di Fassona al coltello, uovo di quaglia e senape dolce 3,7,10\*  
*Piedmont's veal tartare, quail egg and sweet mustard sauce*

Uova al padellino e burro d'Isigny 3,7\*  
*Fried eggs with Isigny butter*

Tajarin ai 30 tuorli al burro d'Isigny 1,3,7\*  
*30 – eggs yolk tajarin with Isigny butter*

Plin di fonduta al raschera al burro d'Isigny 1,3,7\*  
*Plin pasta stuffed with raschera fondue with Isigny butter*

Filetto di Fassona piemontese alla piastra, fondo bruno 9,10\*  
*Grilled Filet of "Fassona" beef, brown stock*

Paste di meliga e zabaione al moscato passito 1,3,7\*  
*Maize biscuits, eggnog with moscato passito wine*

\*Escluso coperto, bevande e tartufo

**\* Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni**

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 1

1	Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati	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, e i loro prodotti
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

In questo locale viene somministrata Acqua potabile trattata e gassata conf. Dec. 181 del 2003 Ministero della Salute.

La Direzione

**\* We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens**

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances"

1	Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products	8	Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
2	Crustaceans and products based on shellfish	9	Celery and products based on celery
3	Eggs and by-products	10	Mustard and mustard-based products
4	Fish and products based on fish	11	Sesame seeds and sesame seeds-based products
5	Peanuts and peanut-based products	12	Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
6	Soy and soy-based products	13	Lupine and lupine-based products
7	Milk and dairy products (lactose included)	14	Molluscs and products based on molluscs

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.

This restaurant serves filtered water and sparkling filtered water. Dec. n. 181/2003 Ministry of Health.

The management