



Menu

valminier.com



Ristorante

“TENUTA VALMINIER”

*La Direzione,
lo Chef, il Pizzaiolo
e tutto lo Staff
augurano una felice permanenza,
in un viaggio di sapori,
profumi, curiosità e allegria*





I NOSTRI ANTIPASTI



*Vitello tonnato della tradizione piemontese con
tono e seduzione*

€ 10,00

Flan allegro di verdure con fonduta di Bra Tenero

€ 10,00

*Tentacolo di polipo del Mediterraneo scottato in
padella con misticanza di campo e salsina al curry e mango*

€ 18,00

*Insalatina sfiziosa dello Chef con prodotti
freschi del giorno*

€ 9,00

Battuta di Fassone Piemontese con rucola e Castelmagno

€ 14,00

Assortimento di antipasti a cura dello Chef (min.2 pax)

a pax €18,00

(potrebbe non essere sempre disponibile)





**I PRIMI PIATTI
DELLO CHEF**

Tajarin freschi all'uovo con ragù langarolo
€ 10,00

Chicche della Nonna con speck croccante e radicchio
€ 10,00

*Tegolini gamberetti e zucchine con riduzione alle olive
taggiasche e basilico*
€ 16,00

Maltagliati caserecci al salmone con fiori di zucca
€ 12,00

Risottino al Castelmagno con salsiccia di Bra
€ 16,00 (min. 2 pax)

*Fagotti di magro con pomodorini, zucchine
e tocco nobile di zafferano*
€ 14,00

*Tradizionali agnolotti del Plin ai tre arrosti con tocco
nobile di crema di tartufo bianco d'Alba*
€ 16,00





**SECONDI PIATTI
IN "ALLEGRIA"**

*La nostra tagliata di manzo al burro aromatico
su letto verdure miste e arlecchino di patate.*
€ 18,00

Bue brasato al Barolo con patate al forno
€ 16,00

*Gran filetto di Fassone piemontese Tenuta
Valminier*
€ 36,00

*Parmigiana di melanzane dell'orto
con "tocco ...piemontese"
(potrebbe non essere sempre disponibile)*
€ 16,00

*Assortimento vegetariano di stagione alla griglia
con nota di allegria*
€ 12,00

Tomino piemontese caldo con note di bosco
€ 12,00





LE NOSTRE SPECIALITÀ
dalla griglia a vista

Grande grigliata mista di carne con contorno
€ 22,00

Grande grigliata mista di pesce con contorno
€ 25,00

*Grilled Sirloin Steak (circa 500 gr.) con insalatina e
patate al forno*
€ 44,00

Carne, pesce e verdure a tutta griglia ...
“all you can eat” (min. 2 pax)
a pax € 35,00

*Fiori di zucca ripieni all'antica maniera con
gaspacho estivo*
€ 18,00

Speciale edizione limitata

***Spettacolare Tomahawk al sale
dell'Himalaya***
(da gr. 1600 circa) con contorno (min. 2 pax)
a pax € 38,00
(potrebbe non essere sempre disponibile)





**LE PIZZE GOURMET DALL'ANTICO
FORNO A LEGNA DELLA TENUTA**



Pizza Paradiso

*Pomodoro, bufala, crema di tartufo, pomodorino giallo,
salsiccia di Bra e toma locale*

€ 15,00

Pizza Caramellata

*Pomodoro, bufala, cipolla di Tropea caramellata,
olive taggiasche*

€ 12,00

Pizza Favola

*Pomodoro, mozzarella, mortadella IGP,
granella di pistacchio e bufala*

€ 14,00

Pizza Tenuta Valminier

*Mozzarella, zucchine, rucola, stracchino,
pomodorino fresco e salmone*

€ 15,00





**LE PIZZE GOURMET DALL'ANTICO
FORNO A LEGNA DELLA TENUTA**



Pizza del montanaro

*Pomodoro, toma, brie, gorgonzola dolce IGP, pere,
granella di nocciola e speck (a freddo)*

€ 12,00

Pizza La Bomba

Pomodoro, mozzarella, patate e 'nduja

€ 12,00

Pizza Cuore d'Estate

Mozzarella, fiori di zucca, pancetta e bufala a freddo

€ 15,00

... per le altre pizze

fatevi consigliare dal pizzaiolo ...





**LE ALLEGRE
TENTAZIONI GOLOSE**

Tradizionale Bunet piemontese
€ 6,00

Tiramisù alla nocciola Piemonte
€ 8,00

Panna cotta ai frutti di bosco
€ 8,00

Crema caramel dello Chef
€ 6,00

Frutta fresca di stagione a piacere
€ 6,00

Mousse ai tre cioccolati con frutto della passione
€ 8,00

Sorbetto del giorno
€ 4,00
(potrebbe non essere sempre disponibile)





**SPECIALE MENU'
DEGUSTAZIONE**

*2 antipasti,
1 primo piatto
1 secondo piatto con contorno,
dessert*

a cura e suggerito dallo Chef

*(coperto, bevande e caffè esclusi)
€ 38,00 a persona
(minimo 2 persone)*





PRENOTARE IN
“Allegria”

A TUTTA PIZZA - GIROPIZZA
(min. 4 pax)

€ 20,00 a pax con bibita e coperta inclusi

Bagna cauda con crudità e tanto di più

Bourguignonne

Gran fritto misto alla piemontese

..... e molto, molto altro

Coperto e servizio € 2,50

***(I nostri secondi piatti includono già
il contorno)***

