



Cibo e territorio, un legame da non perdere

Vistaterra, un microcosmo di vite e mestieri.

La visione del nostro Chef ruota attorno alla stagionalità e alla sostenibilità degli ingredienti, intrecciando l'intera esperienza gastronomica con i produttori locali.

Nei piatti del nostro Chef troverete il racconto del Territorio valorizzato con diverse intensità di sapori e presentato con grande gusto estetico.

Food and territory: a connection not to be missed.

Vistaterra, a microcosm of lives and occupations.

Our Chef's mind revolves around the seasons and sustainable, reconnecting the entire dining experience with local producers. Our Chef puts the harvest of the Territory on your plate, combining intense levels of flavour with aesthetic artistry.





ALESSIO I

La trasparenza in cucina

Non abbiamo segreti. La conoscenza del Territorio e della materia prima è la prima regola per una cucina consapevole che riparte dalle **origini**, creando nuove combinazioni di sapori.

Raffinata, semplice e lineare come il cubo di vetro che vi accoglie al Ristorante Alessio I, la nostra cucina è sempre in primo piano.

Transparency in the kitchen

We have no secrets. The most important rule for responsible cuisine begins from the **origins** of your ingredients and knowledge of the Territory, creating new combinations of intense flavour.

Refined, simple and transparent, just like the glass cube that welcomes you to Restaurant Alessio I.





DEGUSTAZIONE TASTING MENU

Benvenuto dello Chef
Chef's appetizer

Speck d'anatra marinato al Carema con zuppetta fredda di zucchine in dolceforte alla menta
*Cured marinated in Carema red wine duck breast
with cold sweet and sour zucchini cream scented with mint*



Crema di fagioli bianchi con baccalà mantecato e aceto balsamico
White bean cream with whipped salt cod and balsamic vinegar



Tortelli alla mozzarella con acqua di pomodoro, crema di melanzane affumicate e coulis di basilico
Home made ravioli with mozzarella and tomatoes water, smoked aubergine and basil coulis



Faraona da allevamento biologico in due servizi accompagnata da funghi e tuberi di stagione
*Guinea fowl from organic farming in two services
accompanied by seasonal mushrooms and tubers*



Delicata suggestione rinfrescante
Sweet suggestion

Rapsodia di albicocca, formaggio fresco locale e rosmarino
Apricot mousse, fresh cheese and rosemary



65€ per persona

65€ per person

Al fine di garantirvi la qualità del servizio, il menù è stato ideato per tutti gli ospiti al tavolo.
To guarantee the quality of the service, the menù has been designed for all the guests at the table.



ANTIPASTI STARTER

Verdura, insalate e frutta dal giardino in declinazione di cotture e consistenze

Vegetables, salads and fruits from our garden in different style of cooking

€ 17

“Poke” Vistaterra: armonia di pesci d’acqua dolce cotti e crudi su crema di yogurt, frutti rossi e foglie aromatiche

“Poke” Vistaterra: choice of cooked and raw freshwater fish on yoghurt cream, red fruits and aromatic leaves



€ 19

Calamaro farcito, limone e Cagliatella locale, crema di bagna cauda leggera

Stuffed squid, lemon and local cheese, light anchovies and garlic sauce



€ 18

Speck d’anatra marinato al Carema con zuppetta fredda di zucchine in dolceforte alla menta

Cured marinated in Carema red wine duck breast with cold sweet and sour zucchini cream scented with mint



€ 19

Tartare di fassona con burrata e anguilla affumicata, erbe dal giardino

Fassona beef tartare with burrata cheese and smoked eel, herbs from our garden



€ 19



PRIMI MAIN COURSE

Tortelli alla mozzarella con acqua di pomodoro, crema di melanzane affumicate e coulis di basilico
Home made ravioli with mozzarella and tomatoes water, smoked aubergine and basil coulis



€ 18

Lasagnette scomposte all'anguilla grigliata, crema di rafano e porcini
Home made lasagna with grilled eel, horseradish cream and wild mushrooms



€ 22

Tagliolini freschi all'uovo con crema di scarola, uvetta e tagliata di gallina allevata a terra
Home made fresh tagliolini pasta with cream of endive, raisins and organic corn feed hen ragout



€ 20

Risotto carnaroli mantecato al pesto con ragù di pesce di lago e sorbetto al pomodoro giallo
Creamy risotto with pesto, freshwater fish and yellow tomato sorbet



€ 22

Crema di fagioli bianchi con baccalà mantecato e aceto balsamico
White bean cream with whipped salt cod and balsamic vinegar



€ 18



SECONDI SECOND COURSE

Storione in oliocottura con crudo e cotto di verdure alla polvere di Chardonnay e purea di peperoni di Carmagnola

Sturgeon fillet cooked at low temperature with raw and cooked vegetables with Chardonnay powder and Carmagnola peppers puree



€ 28

Filetto di merluzzo con “muddica atturrata”, ristretto di prosciutto di suino nero e vegetali

Cod fillet with toasted bread, black pork cured ham consommè and vegetable



€ 26

Piccione da allevamento di Miroglio con albicocche alla senape e crumble di pistacchi salati

Miroglio breeding pigeon with mustard apricots and salted pistachio crumble



€ 28

Faraona da allevamento biologico in due servizi accompagnata da funghi e tuberi di stagione

Guinea fowl from organic farming in two services accompanied by seasonal mushrooms and tubers



€ 28

Controfiletto di sanato piemontese, purè alle nocciole e bietoline all’acciuga. Succo sciropposo al limone e menta

Piedmontese sanato sirloin, puree with hazelnuts and anchovy beets. Lemon and mint gravy sauce



€26

Selezione di formaggi freschi e stagionati delle nostre valli accompagnati dai nostri mieli e dalla nostra frutta fresca e secca e pane a lievitazione naturale

Selection of local cheese served with honey, fresh and dried fruit and local bread



€ 18



DOLCI DESSERT

Cedri, fragole e rabarbaro: tre sapori per un dolce
Citrus, strawberries and rhubarb: three flavours for a dessert



€ 10

Morbido al cioccolato bianco con coulis ai frutti rossi
White chocolate mousse served with red fruit coulis



€ 10

Il pesco in fiore, pistacchio e Moscato
Peach, pistachio and Moscato wine



€ 10

Rapsodia di albicocca, formaggio fresco locale e rosmarino
Apricot mousse, fresh cheese and rosemary



€ 10



SOSTANZE E PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SUBSTANCES AND PRODUCTS THAT MAY CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES



CEREALI CEREALS Contengono glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati, tranne: sciroppo di glucosio a base di grano, incluso destrosio*; maltodestrine a base di grano*; sciroppo di glucosio a base di orzo; cereali utilizzati per fabbricare distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Containing gluten, such as wheat, rye, barley, oats, farro, kamut and their derivatives, except: wheat-based glucose syrup, including wheat-based dextrose; wheat-based maltodextrin; barley-based glucose syrup; cereals used to make distilled spirits, including ethyl alcohol from agricultural origin.*



CROSTACEI CRUSTACEANS e prodotti a base di crostacei. *And crustacean-based products.*



UOVA EGGS e prodotti a base di uova. *And egg-based products.*



PESCI FISH e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce usata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

And fish-based products, except: fish gelatin used as a base for the preparation of vitamins or carotenoids; fish gelatin or isinglass used as a clarifier for beer and wine.



ARACHIDI PEANUTS e prodotti a base di arachidi. *And peanut-based products.*



SOIA SOYA e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato*; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di etanolo vegetale prodotto da sterili di olio vegetale a base di soia.

and soya-based products, except: refined soybean oil; mixed natural tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, soya-based natural D-alpha tocopherol succinate; vegetable oils derived from phytosterols and soya-based phytosterol esters; vegetable ethanol esters produced from steriles of soybean-based vegetable oil.*



LATTE MILK e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per fabbricare distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattolo.

and milk-based products (including lactose), except: milk serum used to make distilled spirits, including ethyl alcohol from agricultural origin; lactitol.



FRUTTA A GUSCIO NUTS vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di Acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di Pecan (*Carya illinoensis*, Wagenh, K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsia*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per fabbricare distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews, (Anacardium occidentale), pecans (Carya illinoensis, Wagenh, K. Koch), brazil nuts (Bertholletia excelsia), pistachios (Pistacia vera), macadamia nuts (Macadamia ternifolia) and their products, except nuts used to make distilled spirits, including ethyl alcohol from agricultural origin.



SEDANO CELERY e prodotti a base di sedano. *And celery-based products.*



SENAPE MUSTARD e prodotti a base di senape. *And mustard-based products.*



SEMI DI SESAMO SESAME SEEDS e prodotti a base di senape. *And sesame seed-based products.*



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES

in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti. *In concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of total sulphur dioxide as calculated for products and ready-to-use or reconstituted products according to manufacturers' instructions.*



LUPINI LUPINS e prodotti a base di lupini. *And lupin-based products.*



MOLLUSCHI MOLLUSCS e prodotti a base di molluschi. *And mollusc-based products.*

Alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg CEn°852/04)
Some products are treated by blast chilling (in accordance with EC regulation no. 852/04).

*e i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati. Per qualsiasi dubbio o esigenza non esitate a rivolgervi al nostro personale di sala, sarà lieto di aiutarvi.

**and their derivatives, so long as the processing they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authorities for the base product of which they derive. For particular requirements or questions, please ask our front of house staff, who will be happy to advise you*