



ALBERGO RONDÒ
★ ★ ★ ANTE LUCRUM NOMEN HOTEL

Per Cominciare

IL TAGLIERE PIEMONTESE

Selezione dei migliori Salumi del Territorio

Small € 9.00

Large € 15.00

DAI CASEIFICI DEL NOSTRO PIEMONTE

Solo formaggi Piemontesi freschi e stagionati serviti con le nostre salse

Small € 9.00

Large € 15.00

LE NOSTRE ANCI'UE*

Acciughe delle Cinque Terre in frittura: aperte, ripiene, in polpettine € 11.00

Solo Crudo

LA NOSTRA TARTARE

Servita con scaglie di Castelmagno e aromi € 10.00

IL CARPACCIO DI BLACK ANGUS

Finissima di Black Angus grigliato esternamente e crudo all'interno con olio & lime € 9.50

La Pasta

GNOCCHI DI PATATE AL CASTELMAGNO* anche senza glutine

Gnocchi di patate con fonduta di solo Castelmagno stagionato € 11.00

TAGLIOLINI FRESCHI AI PORCINI* anche senza glutine

Tagliolini all'uovo con sugo di soli porcini € 11.00

AGNOLOTTI DI CARNE ALLA MONFERRINA* anche senza glutine

Ripieni di carne e verdure con ragù di solo Manzo € 10.00

La nostra Carta Vini in 3D

Selezione dei vini del territorio, fatevi accompagnare al nostro buffet

Vini a Calice

Barbera Monferrato - Azienda Agricola Cavelli 2018 € 3.50

"Bevicisù" Chardonnay-Sauvignon - Azienda Malgrà Tenuta Carretta Mombaruzzo e Piobesi d'Alba € 3.50

Bollicine del Monferrato - Azienda Teo Costa € 3.50

* Prodotto sottoposto da noi al processo di abbattimento della temperatura per garantirne freschezza e igiene.

** Prodotto Vegetariano.

Allergeni

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio



ALBERGO RONDÒ
★ ★ ★ ANTE LUCRUM NOMEN HOTEL

La Carne Cotta alla Griglia su Pietra Lavica

Cottura a pietra lavica, Marinatura con Olio extra Vergine, Birra o Vino Piemontese.

SALSICCIA DI VITELLA*

200gr ca. della famosa salsiccia di vitella Piemontese servita tradizionalmente quasi cruda 11.00

IL FILETTO*

220gr ca. di carne scottona al sale aromatizzato € 22.00

LA TAGLIATA DI FASSONA*

Selezionata Razza Fassona Piemontese € 16.00

ENTRAÑA*

250gr ca. di diaframma Argentino semplicemente grigliato con la Pietra lavica € 18.00

LO SCAMONE D'AGNELLO*

Delizioso e tenero taglio di coscia d'agnello qualità selezionata € 14.00

LE GUSTOSE DI CINTA SENESE*

Succulenti costine di maiale toscano marinate alla birra € 14,00

I Burger

200gr ca. di succulenta e tenera bontà

- VEGAN ORTO E PATATA VIOLA**** (150 gr) 8,00
- IBERO GAUCHO PICCANTE SUD AMERICA** 10.00
- RANGER VALLEY WAGYU** € 13,00
- FASSONE PIEMONTESE** € 10,00

Tutti i nostri secondi piatti caldi sono serviti con "patate rustiche" incluse, tuttavia potete chiedere il vostro contorno extra al buffet (quando disponibile) o domandando alternative al nostro personale.

La nostra Carta Vini in 3D

Selezione dei vini del territorio, fatevi accompagnare al nostro buffet

Vini a Calice

Barbera Monferrato - Azienda Agricola Cavelli 2018 € 3.50

"Bevicisù" Chardonnay-Sauvignon - Azienda Malgrà Tenuta Carretta Mombaruzzo e Piobesi d'Alba € 3.50

Bollicine del Monferrato - Azienda Teo Costa € 3.50

* Prodotto sottoposto da noi al processo di abbattimento della temperatura per garantirne freschezza e igiene.

** Prodotto Vegetariano.

Allergeni

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio