RISTORANTE PIEMONTE

e le sue stelle

Piemonte Land of Wine
UNITED TO PROMOTE PIEDMONTESE WINES

piemonte vi sta

ECCELLENZA PIEMONTE

DOMENICA 6 - LUNEDÌ 7
MARTEDÌ 8 - MERCOLEDÌ 9
APRILE 2025

Chef Massimo Camia

Massimo Camia Ristorante
Novello (Cn)

✿ Stella Michelin

Si ringraziano:
Aziende e Consorzi di Tutela Collettiva
Piemonte Land of Wine - Pad. 10
Istituto Alberghiero "E. Maggia" Stresa

Acqua Eva

Piemonte Land of Wine
UNITED TO PROMOTE PIEDMONTESE WINES

REGIONE PIEMONTE

Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali
Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020
Sottomisura 1.2

DOMENICA 6 - LUNEDÌ 7
APRILE 2025

MENU DEGUSTAZIONE | *TASTING MENU*
Euro 70,00
Vini DOC - DOCG Piemontesi inclusi
(Piedmontese wines included)

Amuse-Bouche di Benvenuto
Welcome Amuse Bouche

Gelè di Vitellone Piemontese della Coscia IGP,
Robiola di Roccaverano DOP e Bagnetto Verde
Piedmontese Veal Jelly,
Robiola di Roccaverano Cheese PDO and Bagnetto Verde

Antipasto | *Starter*

Millefogli, Asparagi del Roero, Crema al Grana Padano DOP
Mille-feuille, Roero Asparagus, Grana Padano Cheese PDO Cream

La Pasta | *Pasta*

Gobbi di Salsiccia di Bra, Patate e Porri al burro mantecato
Bra Sausage Agnolotti, Potatoes and Leeks with Creamed Butter

La Carne | *Maine Course*

Biancostato di Vitellone Piemontese della Coscia IGP a bassa temperatura, Erbe e Spezie, crema di Rape Bianche
Beef Ribs Piedmontese Veal IGP at Low Temperature, Herbs and Spices; White Turnip Cream

Il Dolce | *Dessert*

Browny Fondente, Nocciola del Piemonte IGP e
Zabaione al Moscato d'Asti DOCG
Browny - Dark Chocolate, Piedmont Hazelnut PGI and
Moscato d'Asti DOCG Zabaione

Croqueline al Caramello e Meringhetta
Caramel and Meringue Croqueline

MENU SMALL
Euro 50,00
Vini DOC - DOCG Piemontesi inclusi
(Piedmontese wines included)

Amuse-Bouche di Benvenuto
Welcome Amuse Bouche

Cilindro di Coniglio Grigio di Carmagnola PAT
alle Olive Taggiasche e insalata di Tarassaco all'uovo
Carmagnola Grey Rabbit cylinder with
Taggiasca Olives and Dandelion salad with Egg

Piatto Unico | *Main Course*

Lasagna gratinata al ragù di Vitellone Piemontese
della Coscia IGP e Bra DOP
Lasagna gratinated with Piedmontese Veal Ragout and
Bra Cheese PDO

Il Dolce | *Dessert*
Sfoglia caramellata, Chantilly e Mela Rossa Cuneo IGP
Caramelized Puff Pastry, Chantilly and Red Apple Cuneo PGI

Meringhetta alla Panna
Small Merengue

MARTEDÌ 8 - MERCOLEDÌ 9
APRILE 2025

MENU DEGUSTAZIONE | *TASTING MENU*
Euro 70,00
Vini DOC - DOCG Piemontesi inclusi
(Piedmontese wines included)

Amuse-Bouche di Benvenuto
Welcome Amuse Bouche

Il Nuovo Tonnato
The New Veal Tonnato

Antipasto | *Starter*

Salmerino del Pesio in leggero Carpione Agrodolce
Pesio Char in light sweet and Sour Carpione

La Pasta | *Pasta*

Gnocchi di Patate al Castelmagno DOP e
polvere di Nocciola del Piemonte IGP
Potato Gnocchi with Castellano cheese PDO and
Piemonte Hazelnut Powdwe PGI

La Carne | *Maine Course*

Guanciale di Vitellone Piemontese della Coscia
stracotto al Barolo DOCG,
Morbido di Patate del Consorzio Alta Valle Belbo
Piedmontese Veal PGI Cheek
over cooked with Barolo DOCG,
Potatoes cream from Consortium Alta Valle Belbo

Il Dolce | *Dessert*

Gelè di Pesca in Composta e Amaretto
Peach Jelly in Compote and Amaretto

MENU SMALL
Euro 50,00
Vini DOC - DOCG Piemontesi inclusi
(Piedmontese wines included)

Amuse-Bouche di Benvenuto
Welcome Amuse Bouche

Quiche di Sfoglia e Asparagi del Roero gratinata,
Raschera DOP
Puff Pastry Quiche and Roero Asparagus gratinated,
Raschera cheese PDO fondue

Piatto Unico | *Main Course*

Plin della Tradizione al fondo Bruno
Traditional Pasta "Plin" served with Meat stock

Il Dolce | *Dessert*
Biancomangiare, Fragole e Crema al Caramello
Biancomangiare, Strawberries and Caramel Cream

Meringhetta
Small Merengue