



Benvenuti al Ristorante La Limonaia, il cuore gastronomico del Castello di Guarene.

“Piatti del Ricordo” nella Cucina Contemporanea

La nostra cucina affonda le proprie radici nelle Langhe e abbraccia l'intera Provincia Granda, un territorio ricco di agricoltori e allevatori che, con passione, custodiscono la natura, le tradizioni e il valore del loro lavoro.

Le materie prime sono il cuore di ogni nostro piatto. Ingredienti semplici e autentici, capaci di raccontare storie di dedizione, rispetto per la terra e sapienza contadina, esaltando l'identità di un territorio unico.

Con l'arrivo dell'estate, il nostro sguardo si spinge fino alla vicina Liguria. La vicinanza al mare ci permette di arricchire la nostra proposta con piatti a base di pesce, preparati con la stessa attenzione nella scelta delle materie prime e lo stesso rispetto per la stagionalità che da sempre guidano la nostra cucina.

Per noi cucinare significa trasformare ciò che questa terra, e il mare poco distante, ci offrono in un'esperienza che coinvolge i sensi e crea emozioni. Ogni piatto nasce dall'incontro tra tradizione e sensibilità, per portare in tavola il sapore autentico delle Langhe, della Provincia Granda e, nella bella stagione, della vicina costa ligure.

Le materie prime, le persone: L'armonia

*Buon Appetito
Chef
Marco Pedde*

* Gentili Ospiti, Vi informiamo che alcuni prodotti sono surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido della temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE 852/2004. Vi invitiamo quindi a rivolgervi al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate consumare.





Antipasti

Girello di Fassona 36 Mesi,
Maionese Cotta, acciughe del Mar Cantabrico
Cucunci, cipolla rossa in agrodolce, fondo di cottura
Euro 25,00

Caprese e Pesca
Gelato alla bufala, acqua di pomodoro,
Bottarga di trota, olio al basilico
Euro 20,00

Uovo di montagna 65°,
Spuma di piselli e patate, fonduta di raschera di Alpeggio DOP
Euro 22,00

Salmerino marinato alle erbe aromatiche,
Latticello, olio di acetosella, gelée di mela, caviale di trota
Euro 25,00

** Gentili Ospiti, Vi informiamo che alcuni prodotti sono surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido della temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE 852/2004. Vi invitiamo quindi a rivolgerVi al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate consumare.*



Primi

Pizzicotti di Lidia* al Fondo Bruno*
Euro 25,00

Eliche,
Ragù di cortile, spuma di parmigiano, olio di timo ,
Euro 23,00

Risotto Tenuta Margherita,
Mirtilli e blue di Cuneo
Euro 24,00

Tagliatelle al Cacao*,
Ragù di scampi, tartare di gambero rosso,
Bisque, terra di olive taggiasche, olio al basilico, croccante di salvia
Euro 28,00

* Gentili Ospiti, Vi informiamo che alcuni prodotti sono surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido della temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE 852/2004. Vi invitiamo quindi a rivolgerVi al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate consumare.



Secondi

Filetto di Fassona 36 Mesi al rosmarino,
Ristretto di manzo, ratatuja
Euro 40,00

Guancia di Fassona 36 ore al Civet,
Soffice di patate.
Euro 34,00

Ricciola Scottata,
Crosta di erbe gratinata
Coulis Mediterranea, olio al basilico
Euro 36,00

Melanzana CBT scottata
Salsa di datterino rosso, crema di pesto
Euro 22,00

** Gentili Ospiti, Vi informiamo che alcuni prodotti sono surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido della temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE 852/2004. Vi invitiamo quindi a rivolgerVi al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate consumare.*



Dessert

Pesca e Amaretto

Euro 16,00

Consistenze di Fico

Euro 16,00

Bunet

Euro 16,00

Tiramisù

Euro 15,00

Selezione di Sorbetti e Gelati - da 2 a 5 varietà

Euro 6,00 per gusto

Degustazione di 5 Varietà di Formaggi Locali

Euro 26,00

* Gentili Ospiti, Vi informiamo che alcuni prodotti sono surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido della temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE 852/2004. Vi invitiamo quindi a rivolgerVi al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate consumare.



Menù Degustazione

“Foce”

Euro 90,00

Amuse-Bouche

Salmerino marinato alle erbe aromatiche
Latticello, olio di acetosella, gelée di mela e caviale di trota

Tagliatelle al Cacao*, Ragù di Scampi, Tartare di Gambero Rosso,
Bisque, Terra di Olive Taggiasche, Olio al Basilico, Croccante di
Salvia

Ricciola

Crosta di erbe gratinata, coulis mediterranea, olio al basilico

Pre-Dessert

Consistenze di fico

** Gentili Ospiti, Vi informiamo che alcuni prodotti sono surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido della temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE 852/2004. Vi invitiamo quindi a rivolgerVi al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate consumare.*



Menù Degustazione

"Io Fassona"

Euro 95,00

Amuse-Bouche

Le 3C: Battute di Fassona
Maionese Affumicata al Fieno

Girello di Manza 36 mesi
Maionese cotta, acciughe del Mar Cantabrico
Cucunci, cipolla rossa in agrodolce, fondo di cottura

Raviolo di brasato
Aria di parmigiano e il suo fondo

Bollito estivo
Bagnetto rosso, gel di brodo,
Brule di bagnetto verde, burro di midollo, verdure in carpione

Pre-Dessert

Pesca e amaretto

** Gentili Ospiti, Vi informiamo che alcuni prodotti sono surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido della temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE 852/2004. Vi invitiamo quindi a rivolgerVi al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate consumare.*



Menù Degustazione

“Impronta”

"Una pagina bianca che si scrive ogni giorno nella mia mente.

Questo percorso a sorpresa è il mio omaggio al Piemonte più autentico, una terra a cui sono legato da radici profonde e, in particolare, alla tradizione culinaria della Langa e delle Valli Cuneesi

Tuttavia, questo viaggio gastronomico senza mappa non guarda solo al passato: è il riflesso dell'intera mia carriera, arricchito dai profumi, dalle tecniche e dai ricordi del mio percorso gastronomico

Scegliere questo menù al buio significa affidarsi totalmente alle mie mani, al ritmo più puro delle stagioni e alle esperienze culinarie che ho raccolto girando il mondo."

Buon Appetito,

Chef

Marco Pedde

3 portate a sorpresa

Euro 85,00

4 portate a sorpresa

Euro 95,00

* Gentili Ospiti, Vi informiamo che alcuni prodotti sono surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido della temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE 852/2004. Vi invitiamo quindi a rivolgerVi al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate consumare.

