



*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

### Battuta di Fassona

Maionese affumicata, chips di pane, limone fermentato, midollo  
*Euro 23,00*

### Bergera, coppa di Fassona

Pesto di sedano, burro di noci, Robiola IGP  
*Euro 18,00*

### Carpaccio di gambero rosso

Stracciatella, olio al basilico, gel di limone  
*Euro 24,00*

### Uovo di montagna 65°

Spuma di piselli e patate, fonduta di Raschera d'Alpeggio DOP  
*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.



## Primi

Raviolo di Seirass e patate\*  
Burro alla camomilla, nocciole IGP  
*Euro 24,00*

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

Gnocchi di patate\*  
Coulis di pomodoro, crema di Castelmagno, olio al basilico  
*Euro 23,00*

Tajarin 40 tuorli\*  
Ragù di cortile e il suo fondo, spuma di Parmigiano  
*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.



## Secondi

Guancia di Fassona 36 ore al civet  
Soffice di patate  
*Euro 34,00*

Entrecôte di Fassona grigliata  
Uovo di montagna al padellino  
*Euro 35,00*

Medaglione di merluzzo selvaggio  
Cialda mediterranea, soffice di piselli, olio al basilico  
*Euro 30,00*

Carpaccio di sedano rapa  
Jus di verdura affumicato, spuma di ceci  
*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

Consistenze di fico

*Euro 16,00*

Bunet

*Euro 15,00*

Tiramisù

*Euro 14,00*

Selezione di sorbetti e gelati – da 2 a 5 varietà

*Euro 6,00 a 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

### “Pranzo al Castello”

Euro 48,00

Amuse-Bouche

Dadolata di Fassona,  
Maionese Affumicata, Chips di Pane, Limone Fermentato, Midollo

Pizzicotti di Lidia al Fondo Bruno\*

Tiramisù

Piccola pasticceria

*\* 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.*