

*Benvenuti al  
Ristorante Verum*

*La nostra Carta Invernale*



## Sapori del nostro Territorio: i Salumi

### **Tagliere di salumi delle nostre Valli**

**Euro 17,00**

Selection of cold cuts (meats) from our local valleys  
Assiette de charcuterie de nos vallées  
Gemischter Auschnitt aus unseren Tälern

## Antipasto

---

### **Tentacolo di polpo alla piastra, cicorie amare, crema di patata affumicata e N'duja piccante**

**Euro 20,00**

Grilled octopus tentacle, bitter chicories, cream of smoked potato and spicy N'duja  
Tentacule de poulpe grillé, chicorées amères, crème de pommes de terre fumées et N'duja épicé  
Gegrillter Oktopus-Tentakel, bittere Zichorien, Creme aus geräucherten Kartoffeln und würzige N'duja

### **Battuta di filetto di manzo piemontese con salsa della tradizione e cialda di polenta croccante**

**Euro 16,00**

Piedmontese beef tartare with traditional sauce and crispy polenta  
Tartare de bœuf piémontais avec sauce traditionnelle et polenta croustillante  
Piemontesischer Rindertartar mit traditioneller Sauce und knuspriger Polenta

### **Finocchio in olio cottura, cialda alle mandorle, kefir di bufala e maionese al frutto del capperro**

**Euro 14,00**

Fennel cooked in oil, almond wafer, buffalo kefir and mayonnaise with capers  
Fenouil cuit à l'huile de cuisson, gaufre aux amandes, kefir de bufflonne et mayonnaise aux câpres  
In Öl gekochter Fenchel, Mandelwaffel, Büffelkefir und Mayonnaise mit Kapern

## Primo Piatto

---

### **Gnocchi di patate ripieni di cervo, salsa piemontese e fonduta al parmigiano reggiano**

**Euro 17,00**

Potato dumplings filled with deer, piedmontese sauce and Parmesan cheese fondue  
Gnocchi de pommes de terre farcis au cerf, sauce piémontaise et fondue au parmesan  
Kartoffelgnocchi gefüllt mit Hirschfleisch, Piemonteser Sauce und Parmesan-Käsefondue

### **Riso Carnaroli con zucca e gorgonzola novarese**

**Euro 16,00**

Carnaroli rice with pumpkin and gorgonzola cheese  
Riz Carnaroli au potiron et au gorgonzola  
Carnaroli-Reis mit Kürbis und Gorgonzolakäse

### **Mezze maniche trafilate al bronzo con salsa alla carbonara**

**Euro 15,00**

„Mezze maniche“ pasta with „carbonara sauce“ (pecorino cheese, egg yolk and bacon...)  
„Mezze maniche“ pâte avec „carbonara sauce“ (pecorino fromage, jaune d'oeuf et bacon...)  
„Mezze maniche“ Nudel mit Soße Carbonara (Pecorino Käse, Eigelb und Speck...)

## Secondo Piatto

---

### **Trancetto di rana pescatrice alla cacciatora, crema di frisella, spinaci e olio al prezzemolo**

**Euro 26,00**

Monkfish steak with tomato and olive sauce, cream of Frisella (Apulian bread), spinach and parsley oil  
Émincé de lotte avec sauce tomate et olive, crème de Frisella (pain des Pouilles), épinards et huile de persil  
Seeteufel-Scheiben mit Tomaten-Oliven-Soße, Frisella-Creme (apulisches Brot), Spinat und Petersilienöl

### **Filetto di manzo piemontese ai funghi porcini e contorno di stagione**

**Euro 29,00**

Piedmontese beef fillet with "porcini" mushrooms and seasonal side dish  
Filet de bœuf piémontais avec cèpes et accompagnement de saison  
Piemontesisches Rinderfilet mit Steinpilzen und Beilage der Saison

### **Rollatina di galletto nostrano all'ossolana, salsa alla diavola e verdure**

**Euro 24,00**

Local young rooster roll with slightly spicy tomato sauce and vegetables  
Rouleau de coquelet du terroir avec sauce tomate légèrement piquante et légumes  
Heimisches Hähnchen rolle mit leicht pikante Tomatensauce und Gemüse

## Sapori del nostro Territorio : i Formaggi

### **Degustazione di Formaggi con composta di frutta e miele**

**Euro 22,00**

Cutting board of local cheeses with jams and honey  
Tranchoir de fromages locales avec confitures et miel  
Hackbrett von lokalen Käse mit Konfitüren und Honig

### **Assaggio di 1 Formaggio a scelta con composta di frutta**

**Euro 7,00**

Tasting of a cheese of your choice with fruit compote  
Dégustation d'un fromage au choix avec compote de fruits  
Verkostung eines Käses Ihrer Wahl mit Fruchtkompott

## Dessert

---

### **Il nostro tiramisù**

**Euro 9,00**

Tiramisu with original recipe  
Tiramisu avec recette originale  
Tiramisu nach Originalrezept

### **Meringa, panna montata, castagne, purea di datteri e zuppetta di latte di mandorla**

**Euro 12,00**

Meringue, whipped cream, chestnuts, date puree and almond milk soup  
Meringue, chantilly, châtaignes, purée de dattes et soupe au lait d'amande  
Baiser, Schlagsahne, Kastanien, Dattelpüree und Mandelmilchsuppe

### **Sorbetto di pera con mantecatura al Calvados**

**Euro 8,00**

Pear sorbet creamed with Calvados liqueur  
Sorbet poire crème à la liqueur de Calvados  
Birnsorbent mit Calvados-Likörcreme