



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

*“Piatti del Ricordo” nella Cucina Contemporanea*

*La nostra cucina è radicata nella Langa abbracciando tutta la Provincia Granda, un territorio ricco di agricoltori e allevatori che preservano la natura e la tradizione.*

*Le materie prime sono il cuore dei nostri piatti. Ingredienti semplici, che raccontano storie di passione e rispetto per la terra, valorizzando la saggezza contadina e l'autenticità del territorio.*

*Cucinare per noi significa trasformare ciò che questo territorio ci offre, creando un'esperienza che coinvolge palato e anima.*

*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.



## Menù Degustazione

### Ritratto Piemontese

*Euro 75,00*

#### Amuse-Bouche

Girello di Manza 36 Mesi, Maionese Cotta,  
Acciughe del Mar Cantabrico, Cucunci, Cipolla Rossa in Agrodolce,  
Fondo di Cottura

#### Pizzicotti di Lidia al Tovagliolo

Guancia di Vitella 36 Ore al Nebbiolo,  
Soffice di Patate

#### Pre-Dessert

Bunet

#### 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.*



## **Foce**

*Euro 75,00*

### Amuse-Bouche

Salmerino Azienda Agricola Agritrutta di San Biagio Marinato,  
Verdure in Carpione e Vermouth

Ravioli di Fiume\*, Terra di Olive Taggiasche,  
Coulisse di Pomodoro, Olio al Basilico

Medaglione di Merluzzo Scottato, Marmellata di Cipolle,  
Cialda di Polenta, Soffice di Finocchio

### Pre-Dessert

Consistenze di Pera

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.*



## **Passeggiata nell'Orto**

*Euro 70,00*

Amuse-Bouche

Consistenze di Asparago,  
Fonduta di Raschera, Fondo Bruno Vegetale

Risotto Tenuta Margherita,  
Erbette, Agrumi, Fiori di Zucchini,

Roast Beef di Sedano Rapa,  
Juce di verdura, Spuma di Ceci

Pre-Dessert

Aria di Primavera

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.*



## Antipasti

Girello di Manza 36 Mesi, Maionese Cotta,  
Acciughe del Mar Cantabrico, Cucunci, Cipolla Rossa in Agrodolce,  
Fondo di Cottura  
*Euro 24,00*

Battuta di Fassona,  
Limone Fermentato, Nocciole IGP  
*Euro 22,00*

Tartare di Peperoni,  
Cuore di Bagna Cauda, Pan Brioche  
*Euro 20,00*

Uovo cotto a 65°, Consistenze di Asparago,  
Fonduta di Raschera, Fondo Bruno Vegetale  
*Euro 20,00*

Salmerino marinato Azienda Agricola Agritrutta San Biagio,  
Verdure in Carpione e Vermouth  
*Euro 24,00*

*\* 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 24,00*

Tagliatelle\* al Ragù di Cortile, Polvere di Alloro,  
Marmellata di Carote Grigliate  
*Euro 22,00*

Risotto, Crema di Lattuga, Lumache Casa di Langa,  
Fiori di Zucchini, Polvere di Ortica  
*Euro 24,00*

Gnocchi di Patate\*, Coulis di Pomodori,  
Spuma di Castelmagno, Olio al Basilico  
*Euro 20,00*

Ravioli di Fiume\*, Terra di Olive,  
Clorofilla di Prezzemolo, Caviale di Trota  
*Euro 24,00*

*\* 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,  
Carciofo d'Albenga\* Scottato e Mosto d'Uva  
*Euro 34,00*

Guancia di Manza 36 ore al Nebbiolo,  
Soffice di Patate  
*Euro 32,00*

Petto d'Anatra Limone e Menta e il suo Fondo,  
Bieta Arcobaleno  
*Euro 34,00*

Medaglione di Merluzzo Scottato, Marmellata di Cipolle, Cialda di  
Polenta, Soffice di Finocchio  
*Euro 30,00*

*\* 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

Giardino di Panna Cotta al Fieno\*

*Euro 15,00*

Consistenze di Pera

*Euro 15,00*

Bunet

*Euro 15,00*

Tiramisù

*Euro 14,00*

Selezione di formaggi da 2 a 5 varietà

*Euro 5,00 al pezzo*

*\* 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.*