



TENUTA CANTÀ - MENU AUTUNNO/INVERNO 2026-2027

Hotel Ristorante Tenuta Cantà, Strada Vicinale Cantà 65, 10040 Volvera (TO) – 011/9906982 - info@tenutacanta.it

MENU BRONZO

Aperitivo con frivolezze salate

Insalata di tacchinella al pepe rosa
con tometta e nocciole di Langa
Morbido ai porri di Cervere
su fondente di Brà tenero dop

Risotto "Tenuta Dossi" alla zucca mantovana con
pancetta croccante e crema di robiola
Strozzapreti al ragu di ossobuco
al profumo d'arancia

Stinchetto di maialino alla birra occitana
e patate* al rosmarino

Torta di pasticceria
Spumante dolce/secco

BEVANDE: acqua, vino (Dolcetto DOC/Roero Arneis DOCG)
bibite, caffè e digestivo

51 €

MENU ARGENTO

Aperitivo con frivolezze salate

Manzo Maison
con delicata tiepida al rosmarino
Funghi di stagione* trifolati
su bruschetta di polenta
Tortino sfogliato
con prosciutto crudo, radicchio e caciocavallo

Agnolottini del plin (+)
al sugo d'arrosto
Cavatelli allo zafferano
con fiocchi di salsiccia e scaglie di pecorino sardo

Bocconcini di Fassona alla chiantigiana (+)
e patate* rosticciate

Torta di pasticceria
Spumante dolce/secco

BEVANDE: acqua, vino (Dolcetto DOC/Roero Arneis DOCG)
bibite, caffè e digestivo

57 €

MENU ORO

Aperitivo con frivolezze salate

Moscardini alla Luciana in croccante di pane (++)
Spiedino bardato di galletto
con salsa rustica alla senape di Dijon
Crostatina agli spinaci
su delicata al Parmigiano

Ravioli di branzino
in bisque di crostacei (++)
Risotto "Tenuta Dossi" ai funghi porcini*
mantecato al burro d'alpeggio (+)

Brasato piemontese al Nebbiolo (+)
e patate* al rosmarino

Sorbetto al limone (++)

Torta di pasticceria
Spumante dolce/secco

BEVANDE: acqua, vino (Dolcetto DOC/Roero Arneis DOCG)
bibite, caffè e digestivo

63 €

MENU BIMBI (DAI 2 AI 10 ANNI)

Aperitivo analcolico

Affettato misto
Penne al pomodoro/in bianco
Milanese con patate al forno
Dessert/torta

Acqua e bibite

27 €

(0-2 anni GRATUITO)

N.B.

**Possibilità di menù vegetariani/vegani e variazioni
per celiachia o intolleranze su prenotazione, con
supplemento di 10,00 € a persona.**

(+) supplemento di 1,00€ a persona se sostituito in altro menu
(++) supplemento di 2,00€ a persona se sostituito in altro menu

* = il prodotto potrebbe essere congelato all'origine o
sottoposto ad abbattimento termico