



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

Menu Cristallo

PRIMAVERA/ESTATE 2026-2027

Sangria leggera, Cocktail della Tenuta, Prosecco, Brut
Acqua naturale e gasata, Bibite

Crostini al lardo d'Arnad con miele e pepe nero, pizzette all'italiana, sbrisolona al parmigiano e pistacchio, selezione di tome piemontesi, schegge di Parmigiano, bacio alla robiola, crudo toscano al taglio, salami valligiani, coppa stagionata al Lambrusco, salsiccia spadellata in pentola di rame, arrostitini su pane rustico, arancini, panelle, gnocco fritto, anelli di cipolla fritti, foglie di salvia in pastella, semolino dolce, frutta fresca

Carpaccio di manzo maison,
coulis di fichi al porto e soffice di robiola
Tartelletta di sfoglia fragrante
con speck, zucchine e toma di Lanzo

Risotto "Tenuta Dossi" mantecato con punte di asparagi e salsiccia brasata
Ravioli di borragine con datterini rossi e gialli confit e polvere di olive taggiasche

Cosciotto di maialino con taglio in bellavista
con patate al profumo di senape

Sorbetto al limone e foglie di menta

Torta nuziale
con spumante dolce e secco

Caffè e digestivo

Acque, bibite, vini (Dolcetto DOC/Roero Arneis DOCG)

105 €



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

Menu Rubino

PRIMAVERA/ESTATE 2026-2027

Sangria leggera, Cocktail della Tenuta, Prosecco, Brut
Acqua naturale e gasata, Bibite

Crostini al lardo d'Arnad con miele e pepe nero, pizzette all'italiana, sbrisolona al parmigiano e pistacchio, selezione di tome piemontesi, schegge di Parmigiano, bacio alla robiola, crudo toscano al taglio, salami valligiani, coppa stagionata al Lambrusco, salsiccia spadellata in pentola di rame, arrostitini su pane rustico, arancini, panelle, gnocco fritto, anelli di cipolla fritti, foglie di salvia in pastella, cartoccio di calamari e ciuffi fritti, frittelle di merluzzo, focaccia al nero di seppia con seiras e salmone al pepe rosa, semolino dolce, frutta fresca

La nostra mocetta con piccolo croissant dorato e granella di noci (+1€)
Fagotto sfogliato gli asparagi su fonduta al parmigiano

Risotto Carnaroli "Tenuta Dossi"
mantecato al tomino di Langa, punta di fassone brasata e gocce di lampone
Agnolotti del plin
al burro di eucalipto e polvere di limone arrostito

Quancia di vitello con ristretto al Nebbiolo e patate al rosmarino (+3)

Sorbetto alla fragola e prosecco

Torta nuziale
con spumante dolce e secco

Caffè e digestivo

Acque, bibite, vini (Dolcetto DOC/Roero Arneis DOCG)

115 €

(+3€ se inserito nel menu Cristallo)(+1€ se inserito nel menu Cristallo)



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

Menu Smeraldo

PRIMAVERA/ESTATE 2026-2027

Sangria leggera, Cocktail della Tenuta, Prosecco, Brut
Acqua naturale e gasata, Bibite

Crostini al lardo d'Arnad con miele e pepe nero, pizzette all'italiana, sbrisolona al
parmigiano e pistacchio, selezione di tome piemontesi, schegge di Parmigiano,
bacio alla robiola, crudo toscano al taglio, salami valligiani, coppa stagionata al
Lambrusco, salsiccia spadellata in pentola di rame, arrostitini su pane rustico,
arancini, panelle, gnocco fritto, anelli di cipolla fritti, foglie di salvia in pastella,
cartoccio di calamari e ciuffi fritti, frittelle di merluzzo,
focaccia al nero di seppia con seiras e salmone al pepe rosa,
semolino dolce, frutta fresca

Cestino di pasta fillo con gamberi al mojito (+)
Sottilissima di black angus, crema di melanzane alla brace e scaglie
di pecorino di Pienza

Risotto Carnaroli "Tenuta Dossi" con seppie e coquillage al profumo di agrumi (+)
Lasagnetta croccante con cuore di ragu di fassone
e crema di burrata

Tenerone di manzo sous-vide sfumato all'Alta Langa ed erbe spontanee
con patate rosticciate

Sorbetto alla violetta

Torta nuziale
con spumante dolce e secco

Caffè e digestivo

Acque, bibite, vini (Dolcetto DOC/Roero Arneis DOCG)

125 €

(+) in caso di inserimento in altro menu + 3 € a persona