



HOTEL VALENTINO BISTROT PIEMONTESE

ANTIPASTI

INSALATA RUSSA (3,4,7,9,12) 8€
di giardiniera

ACCIUGHE AL VERDE (1,4,7,8) 8€
con pane e burro

TOMINI AL VERDE E AL ROSSO (7,8,12) 8€
con bagnetto e salsa rubra

PRIMI

RAVIOLI DEL PLIN* (1,3,7,8,9) 14€
al burro e sugo d'arrosto con nocciole

TAJARIN* (1,3,9) 13€
al ragù bianco

MANDILLI DE SEA* (1,3,8) 12€
al pesto con patate

SECONDI

VITELLO TONNATO 120/60G (3,4,9) 18€ | 12€
con salsa antica, contorno incluso con la
porzione da 120g

**ARROSTO DI SPALLA DI VITELLO AL
FORNO** (1,9,12) 18€
con il suo fondo, contorno a scelta incluso

CONTORNI

PATATE AL FORNO 6€
con rosmarino

CONTORNO DEL GIORNO 6€
secondo disponibilità e stagionalità

PIATTI UNICI

HAMBURGER DEL BISTROT (1,3,4,5,7,8,12) 16€
*Burger di Fassona Piemontese 150 gr, *pane
burger, toma piemontese, lattuga, cipolla
caramellata, maionese aromatizzata al pesto
di basilico e anacardi, con formaggio grana e
aglio, servito con patate al forno

PINSA MARGHERITA (1,7) 10€
Pomodoro, fiordilatte, grana, basilico, olio evo

PINSA BIANCA PIEMONTESE (1,7,8) 12€
Fiordilatte, toma, prosciutto cotto, granella di
nocciole, olio evo

DESSERT

SEMIFREDDO ALL'AMARETTO (1,3,5,7,8) 6€
Fresco dolce al cucchiaio con Amaretti
secchi e liquore all'Amaretto

**GELATO AFFOGATO AL CAFFE' O
AL WHISKY** (3,7,8) 6€

Coppa di gelato servito con un
accompagnamento a scelta tra un espresso
caldo o whisky

Coperto 1,50€





HOTEL VALENTINO

PIEDMONTESE BISTROT

APPETIZERS

OLIVIER SALAD (3,4,7,9,12)	8€
with pickled vegetables	
ANCHOVIES IN GREEN SAUCE (1,4,7,8)	8€
served with bread and butter	
TOMINI CHEESE (7,8,12)	8€
with green sauce and tomato-based salsa rubra	

FIRST COURSES

RAVIOLI DEL PLIN* (1,3,7,8,9)	14€
Small hand-pinched Piedmontese ravioli with butter, roast gravy, and hazelnuts	
TAJARIN* (1,3,9)	13€
traditional Piedmontese fresh egg noodles with white ragù	
MANDILLI DE SEA* (1,3,8)	12€
traditional Ligurian pasta with pesto and potatoes	

MAIN COURSES

VITELLO TONNATO 120/60G (3,4,9)	18€ 12€
Veal with traditional tuna-anchovy sauce; side dish included with the 120g portion	
BAKED SALMON (4)	22€
with fine herbs, includes a side dish	

SIDE DISHES

BAKED POTATOES	6€
with rosemary	
SIDE DISH OF THE DAY	6€
according to availability and seasonality	

COMPLETE DISHES

BISTROT HAMBURGER (1,3,4,5,7,8,12)	16€
Bun*, 150g Fassona beef burger*, Piedmontese toma cheese, caramelized onion, basil and cashew Pesto-flavored mayonnaise, grana cheese and garlic, lettuce, served with potatoes	
MARGHERITA PIZZA (1,7)	10€
Tomato, fiordilatte cheese, Grana cheese, basil, extra virgin olive oil	
PIEDMONTESE WHITE PIZZA (1,7,8)	12€
Fiordilatte cheese, toma, cooked ham, hazelnut crumble, extra virgin olive oil	

DESSERTS

AMARETTO SEMIFREDDO (1,3,5,7,8)	6€
frozen spoon dessert with Amaretti biscuits, cream and Amaretto Liquor	
COFFEE OR WHISKY AFFOGATO ICE CREAM (3,7,8)	6€
Ice cream cup served with your choice of hot espresso or whisky	



Coperto 1,50€



LA CANTINA

Rossi Piemontesi

Dolcetto d'Acqui DOC <i>Marchesa</i> - Marengo	5€ 20€
Dolcetto d'Acqui DOC <i>Aria</i> - Trinchero	5€ 20€
Dolcetto d'Alba DOC <i>Vagnona</i> - Montaribaldi	5€ 18€
Dolcetto Acqui DOC <i>La Violina</i> - La Maranzana	5€ 20€
Barbera d'Asti DOCG <i>Bassina</i> - Marengo	5€ 20€
Piemonte DOC <i>Rosso Vega</i> - La Maranzana	5€ 18€
Barbera d'Asti DOCG <i>L'Altra</i> - Banfi	5€ 22€
Barbera d'Asti DOCG <i>Sonata</i> - Trinchero	5€ 20€
Piemonte Albarossa DOC <i>La Lus</i> - Banfi	5€ 25€

Bianchi Piemontesi

<i>Principessa Gavia</i> Gavi DOCG - Banfi	5€ 20€
Piemonte DOC Chardonnay <i>Fantasia</i> - Trinchero	5€ 20€
Piemonte DOC Cortese <i>Serenata</i> - Trinchero	5€ 20€
Arneis - Cantina Nebbiolo	5€ 21€
<i>Traimari</i> Bianco Frizzante - Cantine Pellegrino	5€ 18€

Bollicine

Spumante Brut <i>Tener</i> - Banfi	5€ 22€
Spumante Brut <i>Blanc de Blancs</i> - Marengo	5€ 22€
Spumante Brut DOC Piemonte Chardonnay - La Maranzana	5€ 20€

Rosé

Acqui Rosé DOCG Brut Spumante - La Maranzana	5€ 22€
--	----------

Da Dessert

Brachetto D'Acqui DOCG <i>Rosa Regale</i> - Banfi (min. 2 calici)	8€ 25€
Brachetto d'Acqui DOCG <i>Pineto</i> - Marengo	5€ 20€
Moscato d'Asti DOCG <i>Sciandor</i> - Banfi	18€

