



*Centro storico è il luogo che racchiude l'anima autentica del paese, in cui si esprime appieno lo spirito di convivialità e condivisione dei suoi abitanti, nella splendida cornice del borgo antico di Neviglie.*

*Il nostro agriturismo sorge sulle storiche fondamenta del fu castello di Neviglie, scomparso intorno alla fine del XIII secolo, e le cui tracce sono ancora visibili e conservate nelle nostre sale.*

*Il Centro Storico nasce nel 2022 dal desiderio della famiglia Sarotto di ricreare questa atmosfera di amicizia e complicità, in cui i piatti della tradizione e i rinomati vini piemontesi vengono reinterpretati attraverso una visione nuova e creativa di ospitalità.*

*Dalle materie prime scelte con cura da piccoli produttori locali, alla pasta rigorosamente fatta a mano, al pane ai grani antichi preparato ogni giorno, il nostro chef Stefano Grasso Vi delizierà con le sue specialità culinarie, sempre preparate con cura e passione.*

*Il nostro vino e il servizio cordiale Vi accompagneranno in un'esperienza enogastronomica unica, regalando momenti indimenticabili immersi nel meraviglioso paesaggio nevigliese.*

*Benvenuti*



# Menu Tradizione

## *Fassona, Cardo Gobbo, Acciuga, Nocciola*

*(battuta di Fassona al coltello, crema di cardo gobbo di Nizza Monferrato, acciughe del Mar Ligure, croccante di Tonda Gentile)*

## *Vitel Tunè*

*(girello di Fassona cotto al punto rosa, salsa tonnata ottocentesca, fiori di capperi)*

## *Plin, Burro e Ristretto*

*(i nostri plin ai tre arrosti tagliati a mano, burro d'alpeggio al timo e fondo di vitello)*

## *Cotto nel burro, Annegato nel vino*

*(brasato di vitello al Barolo, porro di Cervere grigliato, soffice di patate)*

## *Selezione di formaggi o dolce a scelta*

## *Acqua e caffè*

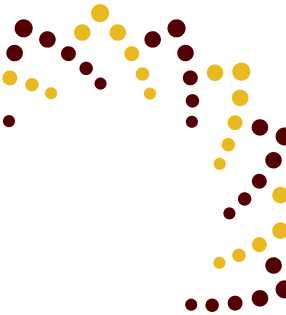
---

*Euro 50*

---

---

*\* Il menu degustazione è inteso per l'intero tavolo*





# Menu Centro Storico

## *Vitel Tunè*

*(girello di Fassona cotto al punto rosa, salsa tonnata ottocentesca, fiori di capperi)*

## *Uovo, Fonduta, Nero*

*(uovo dell'azienda agricola di Alessandro Varesio cotto a bassa temperatura, fonduta al Raschera d'alpeggio, tartufo nero)*

## *Tajarin, Coniglio, Taggiasca*

*(tajarin ai 30 tuorli di Alessandro Varesio, ragù bianco di coniglio e polvere di oliva taggiasca)*

## *Agnello, Cardoncelli, Castagne*

*(cosciotto di agnello biellese, funghi cardoncellio e castagne del Roero)*

## *Selezione di formaggi o dolce a scelta*

## *Acqua e caffè*

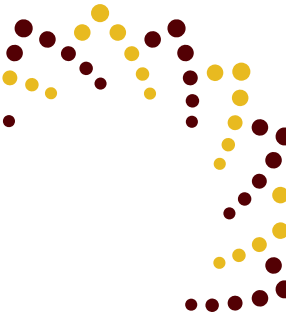
---

*Euro 60*

---

---

*\* Il menu degustazione è inteso per l'intero tavolo*





# A la carte

---

## Antipasti

### **Fassona, Cardo Gobbo, Acciuga, Nocciola**

*(battuta di Fassona al coltello, crema di cardo gobbo di Nizza Monferrato, acciughe del Mar Ligure, croccante di Tonda Gentile)*

*Euro 13*

### **Vitel Tunè**

*(girello di Fassona cotto al punto rosa, salsa tonnata ottocentesca, fiori di capperi)*

*Euro 13*

### **Uovo, Fonduta, Nero**

*(uovo dell'azienda agricola di Alessandro Varesio cotto a bassa temperatura, fonduta al Raschera d'alpeggio, tartufo nero)*

*Euro 13*

### **Trota, Pesca, Impuro**

*(trota di Ceresole d'Alba da noi marinata, pesca bianca grigliata, gelée del nostro Impuro e Taggia croccante)*

*Euro 16*





# Primi Piatti

## *Tajarin, Coniglio, Taggiasca*

*(tajarin ai 30 tuorli di Alessandro Varesio, ragù bianco di coniglio  
e polvere di oliva taggiasca)*

*Euro 14*

## *Plin, Burro e Ristretto*

*(i nostri plin ai tre arrosti tagliati a mano, burro d'alpeggio al timo  
e fondo di vitello)*

*Euro 14*

## *Cacio e Pepe, Anguilla, Uovo Marinato*

*(spaghettoni Bossolasco alla cacio e pepe,  
anguilla affumicata di Mosso Giacomo, tuorlo d'uovo marinato 4 ore)*

*Euro 16*

## *Pasta e fagioli*

*(maltagliati spadellati con una salsa di parmigiano e porri,  
polvere di salvia e rosmarino e pancetta croccante)*

*Euro 13*





# Secondi

## ***Cotto nel burro, Annegato nel vino***

*(brasato di vitello al Barolo, porro di Cervere grigliato, soffice di patate)*

*Euro 16*

## ***Agnello, Cardoncelli, Castagne***

*(cosciotto di agnello biellese, funghi cardoncellio e castagne del Roero)*

*Euro 17*

## ***Faraona, Vermouth, Rapa***

*(petto di faraona Di Alessandro Varesio lardellato,  
composta di mela e vermouth rosso Beccaris, rapa e salvia in tempura)*

*Euro 18*

## ***Storione, Topinambur e Vaniglia***

*(darna di Storione dell'azienda agricola Mosso di Ceresole d'Alba,  
vellutata di topinambur, olio aromatizzato alla vaniglia, biette)*

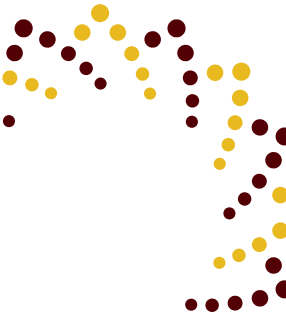
*Euro 20*

# Formaggi

*La nostra selezione di formaggi di Langa e delle valli Cuneesi accompagnate da miele e cugnà*

***Degustazione di 5 assaggi • Euro 10***

***Degustazione di 8 assaggi • Euro 15***





# Caffè

*Selezione di caffè 100% arabica serviti con i nostri petit fours*

## **Intenso**

*(miscela di 9 diverse arabiche dal gusto pieno e corposo)*

*Euro 2*

## **Etiopia**

*(caffè dall'aroma delicato, con note floreali di gelsomino, fiori d'arancio e camomilla)*

*Euro 2,50*

## **Brasile**

*(aroma intenso e avvolgente con spiccate note di caramello e frutta secca)*

*Euro 2,50*

## **Guatemala**

*(aroma complesso con spiccate note di cioccolato, caramello e miele)*

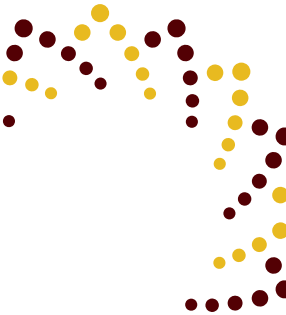
*Euro 2,50*

---

## **Servizio e Coperto**

*Euro 2*

## **Informativa Allergeni**



*Nella preparazione degli alimenti e dei piatti nella cucina dell'agriturismo vengono utilizzati i seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei e prodotti derivati, uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio e prodotti derivati, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti. Per qualsiasi informazione su sostanze o prodotti che provocano allergie si invita la clientela a rivolgersi al personale in servizio.*