



ANTICA
CORONA
REALE

RISTORANTE DAL 1815



DISPONIBILE
DAL 20 AL 26
NOVEMBRE

LA CARTA DELL'ANTICA CORONA REALE PRÊT-À-PORTER

Antipasti

“Piola Kit”: Bagna caüda della tradizione
ed i suoi sfizi (peperoni, tapinambour, cardi, rape e porri),
abbinato ad una morbida lingua al verde⁴⁻⁷⁻⁹

€ 25,00

Insalata Russa dell'Antica Corona Reale³⁻⁷⁻⁹

(200 gr) € 16,00

Anguilla di Comacchio in carpione tradizionale
e cipolle di Tropea in agrodolce¹⁻⁴⁻⁹⁻¹²

€ 25,00

Scaloppa di Baccalà confit ed il suo mantecato
su vellutata di zucca mantovana e olio nuovo⁴⁻⁷⁻⁹

€ 25,00

Millefoglie di fegato grasso d'anitra,
galletto ruspante, datteri freschi di Medjoul
in abbinamento al suo pan brioche¹⁻⁷⁻¹²

€ 25,00



ANTICA
CORONA
REALE

RISTORANTE DAL 1815



Primi

Cannelloni di sfoglia all'uovo, porri di Cervere
e salsiccia di Bra¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹²

€ 22,00

Ravioli di gorgonzola della Latteria di Cameri,
pere madernassa e mandorle d'Avola¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻¹²

€ 25,00

“Come una pennetta panna, salmone e vodka”
un raviolo pop anni '80¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹²

€ 20,00

I “Gobbi” della tradizione al sugo d'arrosto¹⁻³⁻⁷⁻⁹

€ 18,00

Cappellaccio al Raschera DOP Inalpi³
spinacini del nostro orto su Fonduta Reale¹⁻³⁻⁷

€ 20,00

Trippa di vitella Piemontese lavata a mano,
gratinata al Parmigiano delle Vacche Rosse⁷⁻⁹⁻¹²

€ 20,00



ANTICA
CORONA
REALE

RISTORANTE DAL 1815



Secondi

Cappone di Morozzo arrosto alle erbe fini
e carote prezzemolate⁷⁻⁹⁻¹²

€ 25,00

Filetto di fassona Piemontese alla Wellington
con purè di patate d'Entracque¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²

(minimo 2 persone) € 55,00

Stinco di vitella Piemontese alla Casalese,
cipolla di Cevennes e acciughe del Mar Cantabrico⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹²

€ 25,00

Maialino da latte di Segovia alla senape di Dijon
e finocchi gratinati⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²

€ 25,00

Capesante di Bretagna dorate al tartufo nero
e vellutata di cavolfiore del nostro orto¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹⁴

€ 28,00



ANTICA
CORONA
REALE

RISTORANTE DAL 1815



Dessert

Lingotto morbido all'arancia Tarocco Sicilia¹⁻³⁻⁷

€ 15,00

Bavarese al gianduja, nocciola tonda gentile
e frutto della passione²⁻⁷⁻⁸

€ 15,00

Crostatina di frutta fresca e crema alla vaniglia
delle isole Fiji¹⁻³⁻⁷

€ 15,00

Il Gelato ed il Sorbetto Reale³⁻⁷⁻⁸

(500 gr) € 15,00

Gusti a scelta tra i seguenti: Pistacchio, Vaniglia,
cioccolato Chuao Domori, Pera, Cachi, Melograno

Torte dell'Antica Corona Reale

Gateaux al cioccolato fondente e panna montata¹⁻³⁻⁷

Prezzo a porzione € 12,50

Torta Montebianco¹⁻³⁻⁷

Prezzo a porzione € 12,50

Torta ai tre cioccolati¹⁻³⁻⁷⁻⁸

Prezzo a porzione € 12,50



ANTICA
CORONA
REALE

RISTORANTE DAL 1815



Dal forno dell'AtelieReale

Il Pane a lievitazione naturale con farina macinata a pietra¹ *
(400 gr) *omaggio - € 4,00

Il Grissino Reale stirato a mano¹⁻⁷ *
*omaggio - € 3,00

La Torta di Nocciola Piemonte I.G.P³⁻⁷⁻⁸
(280 gr) € 15,00

I Brutti ma Buoni della tradizione¹⁻³⁻⁷⁻⁸
(250 gr) € 8,00

Il Panettone Reale tipo Milano appena sfornato
€ 30,00



DISPONIBILE
DAL 20 AL 26
NOVEMBRE

MENU DEGUSTAZIONE AL TARTUFO BIANCO D'ALBA*

Il Cotechino "Reale" su purè di patate d'Entracque
e Tartufo bianco d'Alba³⁻⁷

Flan al cardo gobbo di Nizza Monferrato, fonduta Reale
e Tartufo bianco d'Alba¹⁻³⁻⁴⁻⁷

Millefoglie di fegato grasso d'anitra, galletto ruspante,
datteri freschi di Medjoul e Tartufo bianco d'Alba
in abbinamento al suo pan brioches¹⁻⁷⁻¹²

Tajarin ai 36 tuorli, burro di centrifuga Piemontese Inalpi
e Tartufo bianco d'Alba¹⁻³⁻⁷

Cappone di Morozzo arrosto alle erbe fini,
carote prezzemolate e Tartufo bianco d'Alba⁷⁻⁹⁻¹²

Bavarese al gianduja, nocciola tonda gentile
e frutto della passione²⁻⁷⁻⁸



€ 170,00 a persona

Ordine minimo per 2 persone


*Troverete all'interno della confezione il tartufo bianco d'Alba in quantità
consona all'abbinamento ad ogni piatto



ANTICA
CORONA
REALE

RISTORANTE DAL 1815



 **Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e preseti nell'allegato II del reg. UE n. 1169/2001 - "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"**

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di Acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

È nostro scrupolo informarvi che tutta la filiera di produzione dei piatti avviene secondo la normativa vigente in tema di HACCP

Condizioni & modalità di ordinazione

Le prenotazioni dovranno pervenire entro le ore 12.00 dell'antivigilia del Delivery (2 gg prima) e non nella giornata di domenica

*I piatti sono da considerarsi a **disponibilità limitata.***

Potete ordinare telefonicamente al 0172 474132 o tramite mail a info@anticacoronareale.it.

Consegna gratuita per una spesa minima di € 65,00 a persona per un minimo di due persone. La consegna sarà effettuata dai ragazzi del nostro staff dopo aver concordato con voi l'orario di consegna.

Il nostro servizio Delivery è curato dalla PlatinumLimo s.r.l.s. www.platinumlimo.it.

In ottemperanza alle attuali normative in vigore, chiediamo d'indicarci al momento della conferma dell'ordine, la modalità di pagamento che preferite a scelta tra Carta di credito (da remoto), Satispay o contanti (da consegnare in busta chiusa).



*Firmato dagli Chef
Gian Piero Vivalda, Renzo Vivalda, Christian Conidi & Luca Zucchini
e dal nostro Maître Davide Ostorero
Grazie per la fiducia che ci dedicate!*



ANTICA
CORONA
REALE

RISTORANTE DAL 1815



È con piacere che l'Antica Corona Reale
e le prestigiose Aziende Vitivinicole Paolo Conterno
& Saracco arricchiscono e completano il Vostro Delivery
omaggiandovi di una bottiglia selezionata
in base al vostro menu direttamente dallo Chef
Buon appetito!

Gian Piero Vivalda



SARACCO

