



ANTICA
CORONA
REALE

RISTORANTE DAL 1815

Antipasti

Crudo di Dentice del Golfo Ligure, gel al melograno fermentato
ed emulsione di mandorla allo yuzu con gamberi rosa e viola di San Remo

....

Terrina di foie gras alle fragole, aspic al moscato,
insalata di asparagi e viole di Albenga

....

Anguilla di fiume in leggero carpione estivo,
pomodori verdi e verdure del nostro orto

....

Niçoise a Cervere

....

Martini di capesante, gamberi di San Remo,
scampi e zucchine trombetta alla scapece

....

Caponet di coniglio grigio di Carmagnola, crema di cipolla bianca al latte
e astice blu al burro nocciola

....

San pietro del Golfo Ligure caramellato al suo jus, limone di riviera,
brodo al porro di Cervere e prezzemolo dell'orto

....

Ciliegie di Vignola ripiene alle lumache di Cherasco,
burro Inalpi alle erbe aromatiche dell'orto

Primi

Ravioli di gorgonzola della Latteria di Cameri,
pere Madernassa e mandorle d'Avola

....

Mantecato di baccalà in sfoglia di patate d'Entraque,
il suo pil-pil e peperone piquillo

....

Gobbi della tradizione ai tre arrosti
serviti come una volta: al tovagliolo

....

Tortelli di seirass della Val Pellice
e puré di mele golden al rosmarino

....

La finanziaria di Renzo in doppia cottura

....

Culurgiones di Patate e mortadella, crema di cozze arborea,
crema di limoni e ceci

....

Ravioli alle coste marià del nostro orto ed il loro verde

Secondi

Scamone di vitella piemontese al giusto punto rosa,
agretti saltati, patate ratte e maionese al fumo

....

Sella d'agnello marinata allo yogurt greco, pepe rosa e ginepro,
il suo carrè confit e tatin di patata novella

....

Batsuà in leggera doratura su san crau al sesamo e purea di rafano dell'orto

....

Piccione di cascina alla brace d'ulivo, rabarbaro in agrodolce,
taccole e spugnone di bosco ai fegatini

....

Quaglietta di cascina al guanto, ripiena di borragine,
castagnaccio al ribes e asparagi

....

Dallo spiedo:

Capretto di Roccaverano allo spiedo d' ulivo
e patate chateaux e purè di barbabietola

Dolci

"La dolce storia" dell'Antica Corona Reale:
bavarese al gianduja, caffè Lavazza e frutto della passione

....

Banana revolution: banana, lampone e cocco

....

Il sole al tramonto: frutti di bosco e fiori di ibisco

....

Sentieri langaroli: piccola degustazione della tradizione

....

Meteora: yogurt alpino, fragole delle valli cuneesi,
fragoline di bosco e il loro cioccolato

....

L'orangerie: arancia rossa di sicilia, cioccolato fondente domori 62%
senape e nocciola tonda gentile di langa

....

Aria di primavera: soufflé allo yuzu, gelato al latte di capra e salvia dell'orto

....

Il nostro cocktail sotto zero:

Irish coffee frozen: whiskey irlandese, caffè Lavazza e cannella



ANTICA
CORONA
REALE

RISTORANTE DAL 1815