

Archisa

Relais Hostaria



UNA STORIA ANTICA

..... IL VIANDANTE HA TROVATO CASA!

Nasciamo dalla rinascita di questa cascina conventuale del fine 600, con la cappella adiacente intitolata a Santa Teresa d'Avila.

Qui sorgono i nostri vitigni e le nostre castagne e oggi vogliamo far rinascere questa contrada antica, come le nostre tradizioni,

ma con un cuore moderno e innovativo.



L'Hostaria

Il Ristorante Relais Archisa nasce nel 2013 dal progetto di riportare allo splendore una cascina con tanta storia e un ampio patrimonio sia culturale che agricolo, con i suoi sette ettari di tenuta che includono, vigne, alberi da frutto e noccioleti. Prodotti utilizzati anche per la realizzazione dei nostri menù e di vino etichettato Archisa.

Un ristorante che guarda al futuro e in costante crescita ed evoluzione pronto ad ospitare occasioni speciali.

Oltre al ristorante l' Hostaria Archisa propone due camere da letto prenotabili per il pernottamento in cascina, con il progetto futuro dell'espansione delle camere sino al raggiungimento di 28 unità.

Un progetto a lungo termine che vede la realizzazione di una SPA per il benessere personale, una piscina interna, una sala congressi e una cantina dedicata.

Relais Archisa offre anche i servizi per eventi come Matrimoni, cresime battesimi e cerimonie, con la possibilità di creare menù sulla base delle proprie necessità.

IL NOSTRO TEAM

Guidati da **Theo** uno dei soci della proprietà e **Luca Calcagno** il nuovo giovane Chef di Mondovì, il team Archisa vuole portare sul vostro tavolo passione e accoglienza, alta conoscenza delle materie prime utilizzate, una grande cantina ma soprattutto una esperienza unica immersi nella natura delle colline di Farigliano.

**Da tutto il Team del Relais Archisa
Benvenuti e Buon Appetito**

I Nostri Percorsi

MENU TERRITORIO 37

Amuse-Bouche
Vitello Tonnato
Tjarin
Lumache di Cherasco
Bonet Moderno

PERCORSO INNOVATIVO 55

Amuse-Bouche
Capunet Moderno
Vellutata di Piselli
Gnocco di Zucca e Noci
Guancia di Manzo
Mousse di Gianduja

MENU VEGETARIANO 37

Amuse-Bouche
Uovo in Insalata
Vellutata di Piselli
Risotto Pere Funghi e Tartufo
Bavarese Uva fragola

MENU DEL VIANDANTE 32

Il nostro Chef Luca creerà un Menù
unico con prodotti del Territorio e stagione.

MENU BAMBINI 16

Sotto i 12 anni

Tjarin al ragù o pasta secca
Hamburger di Battuta Piemontese o Cotoletta di Pollo
Gelato o dessert del giorno

MENU NON MODIFICABILI E
SOPRA I 4 COMMENSALI PER L'INTERO TAVOLO

Antipasti

CAPUNET MODERNO 12

Cialda di riso, crema e croccante di verza e morbido di maiale

2

Vino Consigliato: Cinerino Marziano Abbona

GAMBERO CROCCANTE 14

Gamberi in crosta di kataifi, crema di patate e fungo in polvere

2-4-12

BATTUTA AL COLTELLO 13

Battuta di Fassona, Robiola di Roccaverano e crumble di zafferano

2-4

Vino Consigliato: Barbera d'Alba "Tre Vigne" Vietti

L'UOVO IN INSALATA 12

Uovo Cbt con insalata di asparagi, wakame, ravanelli su crema di caprino

2-5

Consigliato con Tartufo Fresco (Prezzo variabile su tipologia del tartufo e del mercato)

IL TONNATO ALL'ANTICA 11

Girello di vitello con cuore rosaceo e ricco patè di uovo
capperi e acciughe

3-5



Primi

GNOCCO RIPIENO 15

Gnocchi di zucca ripieni di noci, Guanciale croccante, cavolo nero.

2-4-5-13

Vino Consigliato: Dogliani Superiore Vigna Tecc Poderi Einaudi

RISOTTO D'AUTUNNO 13

Risotto alla parmigiana (48 mesi) con Tartufo, polvere di fungo e pere

2

Consigliato con Tartufo Fresco (Prezzo variabile su tipologia del tartufo e del mercato)

TAJARIN E CONIGLIO 12

Tagliolini bicolore Piemontesi con Ragù Bruno di Coniglio nostrano

4-5

Vino Consigliato: Arneis Langhe Blangé Ceretto

PLIN ARCHISA 12

Ravioli alla barbabietola con Brasato di Manzo, Raschera, e croccante di toma

2-4-5-7-8

VELLUTATA DI PISELLI 10

Crema di pisellini, salvia fritta e guanciale

2



Secondi

LUMACHE DI CHERASCO 13

Lumache alla parigina, vellutata e chips di topinanbour

2

FILETTO AUTUNNALE 20

Filetto di Fassona, patate, purée di sedano rapa, castagne dolci e cipollotto brasato

2

Vino Consigliato: Nebbiolo Langhe "Ochetti" Renato Ratti

IL POLLO 15

Pollo speziato, limone Confit, verdure all'agro, barbabietola e mele

OMBRINA 16

Trancio di ombrina, pomodori confit, croccante di olive e schiuma all'acqua pazza

3-9

Vino Consigliato: Valentino Brut Riserva Elena

GUANCIA DI MANZO 15

Guancia brasata caviale di melanzane, chips di melanzana e Carote baby

7-8



Dolci

LA MOUSSE 7

Mousse di gianduja, Biscotto e ganache alle nocciole "Archisa" e sale Maldon
2-4-5-13

PARIS BREST ALLE CASTAGNE 8

Bignè croccante con chantilly alle castagne e croccante al caramello salato.
2-4-5

BAVARESE UVA FRAGOLA 7

Doppia bavarese uva fragola e vaniglia, tartelletta al lime, coulis all uva fragola.
2-4-5

LA TORTA DI NOCCIOLE 8

Tortino tiepido di nocciole "Archisa" e salsa al dulce de leche
5-13

BONET 2020 6

La nostra versione del Classico Bonet Piemontese
2-4-5-13

Ti consigliamo di provare i nostri dolci con un calice di:

Passito piemontese: 7
Sauternes: 9
Moscato d'Asti: 5
Rum pregiato: 8
Cognac Hennessy: 7
Scotch Whisky pregiato: 18





LISTA ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

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

Il riferimento numerico viene riportato in ogni piatto sull'intero menù

<u>Arachidi</u>	<u>Pesce</u>	<u>Uova</u>	<u>Sedano</u>	<u>Sesamo</u>	<u>Senape</u>	<u>Crostacei</u>
1	3	5	7	8	10	12
<u>Latte</u>	<u>Glutine</u>	<u>Lupini</u>	<u>Solfiti</u>	<u>Soia</u>	<u>Molluschi</u>	<u>Frutta in guscio</u>
2	4	6	8	9	11	13

I prodotti utilizzati nel nostro locale sono selezionati con massima cura. Ci occupiamo del abbattimento delle materie prime per conservare la freschezza e lavoriamo con prodotti freschi e dei migliori fornitori locali.

Coperto € 3.00
Comprensivo di pane e grissini di nostra produzione
Burro aromatizzato all'acciughe
Amuse-Bouche a sorpresa dello Chef
Piccola pasticceria o biscotteria

Lavoriamo in collaborazione con:

