

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 Percorsi Archisa

Dicembre 2020

PERCORSO DELLA VIGNA 35

Componi il tuo menu scegliendo
2 Piatti + 1 Dolce
della nostra carta

PERCORSO VIANDANTE 45

Componi il tuo menu scegliendo
3 Piatti + 1 Dolce
della nostra carta

PERCORSO DEL BUONGUSTAIO 50

Componi il tuo menu scegliendo
3 Piatti + Degustazione di formaggi a fine pasto
+ 1 Dolce
della nostra carta

Antipasti

CAPUNET MODERNO

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

2

STEAK TARTAR

Battuta di Manzo al coltello marinata, caviale di uovo, scalogno, capperi e senape in grani.

4-5-10

L'UOVO IN INSALATA

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

2-5

Primi

GNUDI

Gocchetti liguri ricotta e erbe, crema di champignon, Ricotta salata e agretto croccante.

2-4-5

RISOTTO GAMBERO E BURRATA

Risotto bianco, Gamberi crudi marinati, burrata e nero di seppia.

2-11-12

TAJARIN

Tagliolini freschi piemontesi su crema di porro, ragù bianco di salsiccia di Bra e zest di limone.

2-4-5



Secondi

FILETTO DI MAIALE

Pancetta croccante, verza alla birra, crema alle cime di rapa e maionese alla senape
1-10-13

MERLUZZO IN CROSTA

Filetto di merluzzo cbt, crosta di Quinoa e olive su crema di piselli.
3

GUANCIA DI MANZO

Guancia brasata caviale di melanzane, chips di melanzana e Carote baby
2-7-8

Dolci

LA MOUSSE

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

PARIS BREST ALLE CASTAGNE

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

LA TORTA DI NOCCIOLE

Tortino tiepido di nocciole "Archisa" e salsa al dulce de leche
2-5-13





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

Seguici su [Instagram](#)



Seguici su [Facebook](#)



Lavoriamo in collaborazione con:

