

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

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

TROTA MARINATA

Trota Nostrana marinata all'aneto, insalata di puntarelle, gelatina agli agrumi e blinis
2-3-4

CARPACCIO AFFUMICATO

Carpaccio di manzo, spuma di latte di mandorla e capperi, chips di patata, crumble al caffè.

4-13

PARMIGIANA FREDDA

Parmigiana estiva con zucchine e melanzane, croccante di sfoglia, pomodoro, basilico e crema di burrata
2-4

Primi

I RAVIOLI

Medaglie di faraona, zabaione al parmigiano e bacon croccante

2-4-5

ORZOTTO

Orzotto perlato, asparagi e mazzancolla con crema delicata al caprino

2-4-12

LE TAGLIATELLE

Tagliatelle 30 tuorli con pesto di zucchine, mandorla a scaglie e menta fresca

4-5-13



Secondi

L' AGNELLO

Carrè di agnello in crosta di erbe e piccola ratatouille

2

L' ANATRA

Petto d'anatra supreme cotto in CBT e scottato con patatine novelle arrosto e indivia belga alla piastra

2

IL TONNO

Tataki di tonno al sesamo e soia, guacamole e insalatina di germogli

3-8-9

Dolci

LEMON TARTE

Fondo nero, lemon curd e meringa italiana brulé

2-4-5

CHEESE CAKE

Biscotto alle arachidi salate e salsa ai lamponi

1-2-13

GIANDUIA TEMPTATION

Biscuit al cacao, mousse di gianduja e gelée di fragola

2





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>Soia</u>	<u>Molluschi</u>	<u>Frutta in guscio</u>
1	3	5	7	9	11	13
<u>Latte</u>	<u>Glutine</u>	<u>Lupini</u>	<u>Sesamo</u>	<u>Senape</u>	<u>Crostacei</u>	<u>Solfiti</u>
2	4	6	8	10	12	14

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:

