



nest

MOUNTAIN HOTEL & RESTAURANT
SESTRIERE



*Tradizione, innovazione e materie prime d'eccellenza:
i nostri piatti sono il frutto di un'arte senza tempo!*

*Tradition, innovation and excellent raw materials:
our dishes are the fruit of a timeless art!*



ANTIPASTI / STARTERS

Tonnato di vitello come da tradizione (4,9,12)

Traditional Tonnato di vitello

18

Uovo poche (CBT) spuma di formaggio d'alpeggio, carciofi, olio al tartufo (3,7,9,12)

Slow-Cooked Poached Egg, Alpine Cheese Foam, Artichokes, Truffle Oil

18

Salumi tipici con giro d'alpeggio (7,12)

Typical Cured Meats with Alpine Cheese Tasting

20

Flan di zucca, salsa al formaggio, nocciole e balsamico (3,7,8,12)

Pumpkin flan with cheese sauce, hazelnuts and traditional balsamic

18

Battuta di bionda piemontese affumicata, tuorlo cotto a freddo coccunci e alici (3,4,12)

Smoked Piedmontese Blonde Beef Tartare, Cold-Cooked Egg Yolk, capers, Anchovies

20

PRIMI / FIRST COURSE

Tagliatelle di castagne con ragù bianco di selvaggina, polvere d'arancia e porro (1, 8, 9, 12)

Chestnut Tagliatelle with White Game Ragù, Orange Powder, and Leek

20

Tajarin 40 tuorli, burro alle acciughe, panko e uova di trota (1, 3, 4, 8, 9, 12)

Tajarin (40 Egg Yolks), Anchovy Butter, Panko, and Trout Roe

20

Agnolotti del plin con jus puro di vitello (1, 7, 8, 9, 12)

Agnolotti del Plin with Pure Veal Jus

18

Zuppa di cipolle (1, 7, 9)

Onion Soup

16

Gnocchi freschi di patate al castelmagno (1, 3, 7, 8)

Fresh Potato Gnocchi with Castelmagno Cheese

20

Carnaroli ai funghi porcini, aglio arrosto, blu di lanzo e rucola (7,12)

Carnaroli rice, with porcini mushrooms, roasted garlic, Blu di Lanzo cheese, and arugula

18



SECONDI / SECOND COURSE

Cervo al civet con polenta (9, 12)

Venison Civet with Polenta

22

Come un brasato con polenta champignon e polvere di cavolo nero (6,9, 10, 12, 13)

Braised Beef with Polenta, Mushrooms, and Black Kale Powder

24

Brancia di polpo CBT alla brace, patate al burro nocciola, salsa tzatziky (4, 7, 9, 12, 14)

Grilled Octopus Tentacle, Hazelnut Butter Potatoes, Tzatziki Sauce

26

Spalla di maialino da latte CBT, cavolo rosso in agro, frittelle di patate
e cumino mostarda di miele (1, 3, 8, 9, 10, 12)

*Slow-Cooked Suckling Pig Shoulder, Sour Red Cabbage,
Potato Fritters with Cumin, Honey Mustard*

26

DESSERT

Bonnet (1, 7, 8, 12)

9

Panna cotta con frutti rossi e crumble di nocciole (7, 8)

Panna Cotta with Red Fruits and Hazelnut Crumble

9

Tartelletta al limone coulis di arancia (1, 7, 8, 12)

Lemon Tart with Orange Coulis

9

Cannolo siciliano con ricotta (1, 7, 8, 12)

Sicilian Cannolo with Ricotta

9

Tiramisù (1, 3, 5, 7, 8, 12)

9



BEVANDE

Acqua minerale naturale / frizzante 0,75cl

Still / sparkling water 0,75cl

3

Coca-Cola / Sprite / Fanta / Estathè

4

Birra Bionda Piccola/ Media

Blonde Beer Small / Medium

5 / 6

Birra Rossa Piccola / Media

Amber Beer Small / Medium

6 / 7

Caffè / Coffee

2

Amaro

4

Genepy

5

Grappa

7

Grappa riserva

8

Coperto €3 / Cover charge €3

LISTA ALLERGENI:

- 1.Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) 2.Crostacei
3. Uova 4.Pesce 5.Arachidi 6. Soia 7. Latte e prodotti a base di latte 8. Frutta a guscio 9. Sedano 10. Senape
11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Lupini 14. Molluschi

ALLERGEN LIST:

1. Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut) 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts
6. Soy 7. Milk and milk-based products. 8. Nuts 9. Celery 10. Mustard 11. Sesame seeds 12. Sulfur dioxide and sulphites 13. Lupins 14. Molluscs

