



ORIGINI BISTROT  
ITALIAN TABLE STORIES

Chef Valentino Palmisano

# Welcome

Origini Bistrot nasce dai principi della cultura cistercense, secondo la quale ogni Monastero aveva il proprio orto: così abbiamo deciso di investire sulla terra, dove tutto nasce e inizia.

La nostra tenuta agricola ad agricoltura biologica a Santo Stefano Belbo coltiva oltre 10 ettari di frutta e verdura, rispettando la stagionalità dei prodotti e il loro ciclo naturale.

## LO CHEF

Valentino Palmisano, classe 1981, napoletano.

Il suo contatto con la cucina avviene mentre sta ancora studiando all'istituto alberghiero e continua in rapida crescita portandolo a lavorare nei migliori ristoranti della terra partenopea. Cammina tra le cucine stellate di Verona e St. Moritz per poi volare oltre oceano e aprire un ristorante a Kyoto.

La sua, è cucina italiana in continua evoluzione, contaminata dalle diverse esperienze geografiche e culturali, senza mai perdere la propria anima. Studio e della precisione sono il fulcro della sua filosofia.

*Origini Bistrot finds its roots in the principles of Cistercian culture, according to which every monastery tended its own garden: thus, our decision to invest in the land, where everything takes its beginning. Our organic farm with 10 hectares of gardens is where we grow our own fruits and vegetables, paying great attention to the seasonality of products and their natural cycle.*

## THE CHEF

*Valentino Palmisano, born in 1981, from Napoli.*

*His first approach with the kitchen came while he was still studying and continued in a rapid growth that leads him to work in the best restaurants of the Parthenopean land. He crosses the starred kitchens of Verona and St. Moritz and then flew overseas to open a own restaurant in Kyoto.*

*His italian cuisine is in constant evolution, contaminated by different geographical and cultural experiences, without ever losing its soul. Study and precision are at the heart of his philosophy.*

Questo menu è stampato su carta realizzata con sottoprodotti di lavorazione del mais che costituiscono fino al 15% della cellulosa proveniente da albero

*This menu is printed on the paper made with processed corn by-products that constitute up to 15% of the cellulose coming from trees*



## LE NOSTRE PROPOSTE *OUR PROPOSAL*

Piatto Singolo  
**30 euro**

2 piatti a scelta + dessert  
**55 euro**

3 piatti a scelta + dessert  
**70 euro**

Dessert singolo  
**15 euro**

*Single course*  
**30 euro**

*Choice of 2 courses + dessert*  
**55 euro**

*Choice of 3 courses + dessert*  
**70 euro**

*Single dessert*  
**15 euro**

Preghiamo i gentili ospiti di segnalare eventuali allergie, intolleranze o necessità alimentari, la cucina sarà lieta di rispondere alle vostre esigenze. *We kindly ask guests to report any intolerances, allergies or food necessities, our staff will be glad to respond to your needs*

## ANTIPASTI - STARTERS

### SPONTANEE

Selezione di erbe spontanee, insalate e verdure di stagione delle Langhe, quinoa e condimento al Saba

#### *MIXED HERBS' SALAD*

*Selection of wild herbs, leaves and seasonal vegetables from Langhe, quinoa and Saba dressing*



### ASPARAGO E UOVO

Uovo morbido, salsa olandese, crumble di pane e asparagi d'Alba

#### *ASPARAGUS & EGG*

*Alba asparagus, soft egg, hollandaise sauce, bread crumble*

Allergeni: 1, 2, 5, 6, 14

### RICCIOLA

marinata con salsa agli agrumi e salicornia

#### *AMBERJACK*

*Marinated with citrus fruit sauce and samphire*



Allergeni: 3, 5, 14

### ALBESE

Fassona piemontese tagliata a coltello, pepe nocciola e Parmigiano

#### *ALBESE*

*Knife-cut Piedmontese Fassona, hazelnut pepper and Parmigiano*



Allergeni: 6, 14

## PRIMI - FIRST COURSES

### PLIN, MA NAPOLETANO

Ravioli ripieni di ragù Napoletano con manzo e maiale

#### *PLIN FROM NAPLES*

*Ravioli filled with Neapolitan beef and pork ragout*



HOMEMADE

Allergeni: 1, 2, 5, 6, 14

### RISOTTO AL NERO

Riso Acquerello mantecato al mascarpone con ragù al nero di seppia

#### *BLACK INK RISOTTO*

*Acquerello rice with mascarpone and squid ink ragout*



GLUTEN FREE

Allergeni: 3, 5, 6, 9

### TAJARIN

con Salsiccia di Bra

#### *TAJARIN*

*With veal Bra sausage*



HOMEMADE

Allergeni: 1, 2, 5, 6, 14

### LENTICCHIE & BRA DURO

Zuppa di lenticchie di Castelluccio e Bra duro

#### *LENTILS & BRA CHEESE*

*Castelluccio lentil soup and Bra Duro cheese*



GLUTEN FREE



VEGETARIAN

Allergeni: 5, 6, 14

## SECONDI - SECOND COURSES

Le nostre portate sono accompagnate da ortaggi di stagione provenienti dalla nostra tenuta agricola a Santo Stefano Belbo.

*Our main courses come with seasonal vegetables from our farm in Santo Stefano Belbo.*

### FASSONA

Noce di vitello da Fassona piemontese, con purea di patate

#### *FASSONA*

*Veal nut from Piedmontese Fassona, with potato puree*



GLUTEN FREE



CARNI FANTONI

Allergeni: 5, 6 14

AGNELLO SAMBUCANO SLOW FOOD  
arrosto e glassato

*SAMBUCANO LAMB SLOW FOOD*  
*roasted and glazed*



GLUTEN FREE

Allergeni: 5, 6, 10

ROMBO  
con salsa alla mugnaia

*TURBOT*  
*with meunière sauce*



SUSTAINABLE FISHING

Allergeni: 3, 5, 6, 9, 14

BISTECCA DI VERZA  
con salsa di cavolo viola

*SAVOY CABBAGE STEAK*  
*with purple cabbage sauce*



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE



VEGAN

Allergeni: 3, 5

## DOLCI - DESSERT

### PANNA COTTA

Di panna fresca del Monviso, con Vaniglia bourbon e composta di fragole di Alba

#### *PANNA COTTA*

*Made with fresh cream from Monviso, with bourbon vanilla and Alba strawberry compote*

Allergeni: 1, 2, 3, 6

### BUNET

Budino tradizionale di cacao e rum con gelato all'amaretto

#### *BUNET*

*Traditional cocoa and rum pudding with amaretto ice cream*

Allergeni: 1, 2, 6

### CREMOSO ALLA NOCCIOLA

Mousse di nocciola con cuore di salsa alla vaniglia

#### *CREAMY HAZELNUT*

*Hazelnut mousse with a heart of vanilla sauce*

Allergeni: 6, 14

### FRAGOLA

Composta di fragola, la nostra fragola fresca e sorbetto alla fragola

#### *STRAWBERRY*

*Strawberry compote, our fresh strawberry and strawberry sorbet*



Concludi con la nostra selezione di tè e caffè certificati sostenibili.

Per ulteriori informazioni, consultare:

*End with our selection of certificate sustainable teas and coffees.*

*For further information, please visit:*

[costadoro.it](http://costadoro.it) - [damman.fr](http://damman.fr) - [taylorsofharrogate.com](http://taylorsofharrogate.com)