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 utilizzatianche per la realizzazione dei nostri menu e di vino etichettato Archisa.
Le nostre vigne e i nostri alberi da frutta sono coltivati utilizzando solo prodotti naturali (non anticrittogamici) cosi da lasciare immodificato l'equilibrio dell'ambiente che ci circonda: questo è il motivo per cui vi potrà capitare di incontrare anche gli animali che vivono in questo ambiente, alcuni graditi, altri meno come mosche, vespe, api ecc... che se pure al momento ci infastidiscono sono garanzia di ecosistema incontaminato.

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 un progetto futuro di espansione

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, cresima, 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
Mario Sciolla il nostro nuovo Chef ,
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 di Archisa Hostaria
Benvenuti e Buon Appetito

I Percorsi Archisa

PERCORSO DELLA TRADIZIONE 45

Antipasti

TRIS: battuta di Fassona, vitello tonnato CBT (Cotto in Bassa Temperatura), insalata russa

Primo

Mezzelune ripiene di fonduta piemontese, burro e salvia

Secondo

Guancia di vitello al Nebbiolo con la sua salsa, purée di patate

Dolce

Bounet piemontese

PERCORSO DEL BUONGUSTAIO 65

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

Antipasti

L'INSALATA RUSSA €13
3.5.9

IL TONNATO €13
Girello di Fassona piemontese cotto al sale con la sua salsa tonnata

LA BATTUTA €14
Battuta di Fassona al coltello

IL SALMONE €16
Salmone affumicato da noi agli agrumi su letto di verdure croccante e pesto di prezzemolo
3.6.7.8.9.15

IL GAMBERO €16
Gamberi saltati in padella avvolti in pasta kataifi, crema di nocciola
2.3.4.11.12.14

L'UOVO €15
Uovo CBT (Cotto in Bassa Temperatura) con funghi porcini, crema parmentier
2.4.5.15

Primi

I GNOCCHI €15

Gnocchi di patate di Bisalta, burro e salvia, nocciole tostate

2.4.5

IL PLIN €17

Ravioli del plin ripieni ai due arrosti

2.4.5.7

IL TAJARIN €15

Tajarin 30 tuorli con funghi porcini

2.4.5.7.14

LA PASTA SECCA €15

Linguine al pesto con mozzarelline

2.4.15

IL RISOTTO €15 (minimo 2 persone, attesa 20mn)

Risotto al Castelmagno, riduzione al vino rosso

2.14

Secondi

LA GUANCIA €20

Guancia di vitello al Nebbiolo col suo fondo, purée di patate
2.7.9.14

IL FILETTO €22

Filetto di spalla di manzo CBT (Cotto in Bassa Temperatura) alla plancia con la sua salsa, contorno di verdure
2.7.14.15

IL BRANZINO €22

Filetto di branzino in padella con verdure, crema di carote, arance pelate a vivo
3.15

IL MAIALINO €19

Filetto di maialino CBT (Cotto in Bassa Temperatura) con la sua riduzione, purée di patate, verdure
2.7.15

Dolci

IL TORTINO €8

Tortino di nocciole Igp e gelato alla crema

2.4.5

LA PANNA COTTA €7

Panna cotta, mou salato

2.4.5

IL BOUNET PIEMONTESE €7

11.2.4.5

IL TIRAMISU €7

2.4.5

LA MACEDONIA €7

Macedonia di frutta di stagione, gelato alla crema

2.4.5