

OUR CREDO

Crediamo nella semplicità ma non nella banalità

Crediamo nel cibo buono e giusto, come fattore di benessere

Crediamo nell'ospitalità, come fattore dell'amicizia

Crediamo nel nostro lavoro e ci mettiamo la faccia

Crediamo nel futuro cambiando il presente nel rispetto della tradizione

Crediamo nel tuo giudizio che, qualunque esso sia, sarà la nostra crescita

Non ci stancheremo mai di ricercare il meglio di noi e di voi.

Non ci stancheremo mai di stupirci ...

Ora rilassati e ... gusta

NOTA INFORMATIVA ALLERGENI ULTIMA PAGINA

Molto più che un ristorante.

Casale Monferrato, tra le sponde del Po e le colline, fu un piccolo insediamento romano, divenuto nei secoli il cuore e il centro del Monferrato e di tutto ciò che rappresenta.

La cittadina è stata la capitale dei Paleologi e successivamente divenne dominio dei **Gonzaga**, che costruirono una delle più grandi e prestigiose cittadelle europee. Contesa nel corso del XVII e XVIII secolo tra francesi e spagnoli, durante il Risorgimento fu uno dei baluardi difensivi contro l'Impero austriaco.

Oggi vanta una delle **sinagoghe** più prestigiose d'Europa, uno **storico teatro municipale** e altre numerose ed importanti costruzioni storiche, **chiese** e **palazzi**, tra cui il nostro.

La nobile residenza della famiglia Gozzani di Treville domina via Mameli, arteria principale di una "**capitale senza reggia**". Fu costruita per volontà del marchese Giovanni su disegno di Giovanni Battista Scapitta (1711) ma i lavori, interrotti per la morte del progettista, ripresero più tardi ad opera del capomastro luganese Giacomo Zanetti. L'edificio fu rimaneggiato nel 1781 secondo i **canoni neoclassici** dal vicentino Ottavio Bertotti Scamozzi, autore dell'imponente facciata leggermente concava, per assecondare l'andamento curvilineo della via. Si entra dal portone principale e si viene subito investiti dallo **scenografico cortile** arricchito di statue, balconate, torrette, fondali con vedute del giardino. Sulla destra, le rampe del grandioso scalone portano al **piano nobile**, nel quale vi trovate.

Sulla volta delle scale, l'affresco raffigurante l'***Allegoria dell'Olimpo*** (restaurato da Piero Vignoli per conto del **Lions Club di Casale**) di Pier Francesco Guala che si è avvalso dell'opera del bolognese Giovanni Antonio Bettini.

Apprezzabili ***Il Giudizio di Paride*** sul soffitto dell'atrio (opera del savonese Giovanni Battista Natali) e gli affreschi del veronese Francesco Lorenzi (con l'aiuto del vicentino Francesco Giudolini) nelle sale verso via Mameli.

Sede storica dell'**Accademia Filarmonica** dal 1827, Palazzo Gozzani Treville è molto più di una location storica. È un centro culturale vivo, che utilizza come principale potenzialità la sua storia, e il prestigio dei suoi spazi.

Quando possibile, saremo lieti di accompagnarVi in visite guidate gratuite

Il locale dispone di una rete Wi-Fi gratuita, chiedeteci la password se siete interessati al suo utilizzo.

Siamo inoltre presenti sui principali social networks:

Facebook - **Accademia Ristorante**

Instagram - **@accademiariistorantecasale**

Seguiteci!

SI PARTE

Per un inizio accattivante

<i>Calice di Spumante Metodo Classico italiano</i>	7
<i>Calice di Champagne</i>	9
<i>Piattini di degustazione in abbinamento</i>	

Menù Degustazione “La memoria Piemontese” 36

<i>Il nostro Vitello tonnato</i>	
<i>I nostri agnolotti al Plin con burro salato di Fiandino e Timo</i>	
<i>Guancia di vitello alla nostra maniera</i>	
<i>Il nostro Bonet</i>	
<i>Acqua e Caffè</i>	



ANTIPASTI

<i>Il nostro Vitello Tonnato</i>	10
<i>Battuta di vitello con salsa al tuorlo</i>	10
<i>Galantina di coniglio con salsa di nespole</i>	12
<i>Flan di asparagi con salmone marinato e mousse di lamponi</i>	10
<i>Tartare di gamberi rossi di Mazara del Vallo</i>	16



PRIMI PIATTI

<i>I nostri Agnolotti del Plin con burro salato di Fiandino e Timo</i>	12
<i>Tajarin con agrumi e uova di trota</i>	12
<i>Ravioli d'oca con zafferano ed erba cipollina</i>	14
<i>Risotto "le Tre Erre": Riso, Rose, Rane</i>	15
<i>Crema di piselli con robiola di capra</i>	10



SECONDI PIATTI

La Guancia di vitello alla "nostra maniera" con sauté di verdure 14

Pancia di maialino da latte croccante con vellutata di finocchi 14

Spigola in crosta di patate e spuma di rafano 15

Polpo spadellato, crema di ceci e olive 15

Salmone in crosta di bacon con salsa di zucchine 14



" la bùca lè mai straca se la sa mia da vaca"

La Nostra selezione di formaggi piemontesi

13

Affinatore F.lli Ceconello

Possibili abbinamenti

<i>Passito di Moscato d'asti Cast'let</i>	<i>Calice</i>	6
<i>Passito del Castello di Uviglie "Il Bricco del Ciliegio"</i>	<i>Calice</i>	6
<i>Champagne Millesimo 2005 Chopin</i>	<i>Calice</i>	8
<i>Marsala "Vecchio Samperi" De Bartoli (In Perpetuum)</i>	<i>Calice</i>	9

9 persone su 10 amano il cioccolato, la decima mente

La nostra selezione di cioccolato artigianale

10

Cioccolatiere Guido Castagna di Giaveno - TO

Possibili abbinamenti

<i>Armagnac</i>	<i>Calice</i>	7
<i>Rum Millonario Res. Especial XO Perù</i>	<i>Calice</i>	9
<i>Rum Millonario Solera 15 anni</i>	<i>Calice</i>	6
<i>Grappa Monovitigni Distilleria di Rosignano e Cellamonte</i>	<i>Calice</i>	3



DESSERT

<i>Gelato Monferrino: crema, Krumiri Rossi e ristretto di barbera</i>	7
<i>Il nostro Bonet</i>	6
<i>Cuore di cioccolato (Arriba) con crema di chantilly e composta di frutti di bosco</i>	8
<i>Spuma di ricotta con fragole e pinoli</i>	7
<i>Semifreddo al Mojito</i>	6

Nel rispetto della norma HACCP alcuni alimenti saranno sottoposti al processo di abbattimento per la giusta conservazione



NOTA INFORMATIVA ALLERGENI – REG. CE 1169/2011

LE SOSTANZE CONSIDERATE ALLERGENI SONO LE SEGUENTI

- Cereali contenente glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati
- Crostacei e prodotti derivati
- Uova e prodotti derivati
- Pesce e prodotti derivati
- Arachidi e prodotti derivati
- Soia e prodotti derivati
- Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)
- Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci e prodotti derivati
- Sedano e prodotti derivati
- Senape e prodotti derivati
- Semi di sesamo e prodotti derivati
- Anidrite solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/litri espressi come SO₂
- Lupino e prodotti a base di lupino
- Molluschi e prodotti a base di mollusco

I PASTI FORNITI IN QUESTO LOCALE POSSONO CONTENERE GLI ALLERGENI ELENCATI. PER INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE RIVOLGERSI AL PERSONALE IN SERVIZIO