



Menù del Monastero

*“ La fame esprime un bisogno: quello di essere saziati.
La cucina, invece, eccede la sazietà, va oltre il necessario,
ambisce a soddisfare il piacere.”*

- Heinz Beck -



La nostra storia

Il nome di CellaGrande deriva dal luogo in cui si trova, dove in passato sorgeva la Cella di San Michele, mutata all'inizio del XVI secolo in San Marco. Oggi della cella esiste ancora la chiesa, ove è presente la pietra sacrale dedicata a quest'ultimo e il campanile romanico, dolcemente adagiato fra i vigneti e gli alberi secolari del parco con vista sul lago di Viverone.

Il nucleo romanico s'inserisce nel corpo di fabbrica di quella che era l'abbazia benedettina di San Genuario, cui spettava, in parte il diritto di pesca sul lago e la produzione di vino. L'edificio, eretto nella prima metà del XII secolo, fu a lungo abitato dai monaci, ma a partire dal '400 passò in mano a nobili famiglie.

Nel 1518 la cella fu unita al convento di San Sebastiano di Biella; soppresso l'ordine, nel 1798, fu venduta a privati che la trasformarono in abitazione. La chiesa, benché rimaneggiata all'interno su forme barocche, è di concezione romanica, come testimoniano all'esterno l'abside semicircolare e il fianco destro.

Lo stile originario si conserva appieno nel campanile a cinque piani in pietra locale, risalente alla metà dell'XI secolo, ornato di monofore e bifore sorrette da colonnine. Possiamo affermare che questo campanile rappresenta uno dei migliori monumenti romanici del Biellese e anche uno dei meglio conservati.



Menù del Monastero

NEL CONTESTO by BAGNOD

Fiore all'occhiello dell'Azienda Agricola Bagnod, immersa tra i vigneti e affacciata sul lago di Viverone, CellaGrande si presenta come un'entità con diverse sfaccettature; troviamo, anzitutto, la produzione di vino, l'Erbaluce di Caluso DOCG che, a fianco di alcuni rossi della zona e il famoso Carema DOC, fa contare 60mila bottiglie totali.

D'altra parte la struttura si articola e si differenzia anche come B&B, location per grandi eventi, ristorante, grazie al suo nuovissimo Bistrot, e infine centro benessere, dopo la realizzazione dell'affascinante Bio-SPA vista lago. Un luogo che si può definire a 360° un'emozione unica da provare, assaporare e regalare agli amanti della cultura, del buon cibo e, perché no, del buon vivere.





Menù del Monastero

La cucina - A CellaGrande puntiamo a far conoscere a pieno i nostri territori d'origine anche attraverso la cucina; per questo tutte le pietanze proposte sono realizzate con prodotti sani, genuini e a km0 della nostra Azienda.

Anche pasta e pane sono realizzati accuratamente e rigorosamente dai nostri chef.

Tutti i vini in abbinamento fanno parte della produzione di CellaGrande. Primo fra tutti è l'Erbaluce di Caluso DOCG "San Michele", perfetto per antipasti, primi e secondi a base di pesce o carni bianche; altro vino storico è il Carema DOC "Masun", dalla grande struttura, si abbina benissimo con preparazioni a base di carne e selvaggina.

ANTIPASTI

<i>Tartare di vitellone piemontese allevato nella nostra azienda, riduzione di Francigeno e blue di pecora, funghi e fondo bruno</i>	17€
<i>Ovo CBT, robiola di pecora e carciofi</i>	16€
<i>Storione marinato alla barbabietola, cavolfiore, alloro, mandorle tostate e aglio nero</i>	19€
<i>Tonno di coniglio, salsa alle acciughe, olio al prezzemolo e crema di peperone</i>	17€

PRIMI PIATTI

<i>Risotto Carnaroli dell'Azienda Agricola Bagnod mantecato al Gran Gessato d'Ayas, polvere di salvia e ristretto di vitellone piemontese</i>	17€
<i>Pappardelle alle castagne, ragù d'agnello e ricotta stagionata</i>	19€
<i>Gnocchi di ricotta, pesto di broccoli, persico spigola e limone candito</i>	18€
<i>Plin ripieni di cappone, zucca e guanciale</i>	18€

SECONDI PIATTI

<i>Stinco del nostro vitello piemontese, riduzione al vino e carota glassata</i>	20€
<i>Luccio perca, spuma di patate, spinacino e semi di zucca tostatati</i>	22€
<i>Coscia di Faraona, purè di patate dolci e salsa all'uva</i>	22€
<i>Costolette d'agnellone laccate al miele e cipolla bionda</i>	21€
<i>Tagliere di formaggi d'alpeggio vaccini e ovini dell'Azienda Agricola Bagnod</i>	18€

DOLCI

<i>Panna cotta, lamponi ghiacciati e acqua di cioccolato fondente</i>	10€
<i>Cre moso al cioccolato bianco, inserto di carota e nocciole pralinate</i>	10€
<i>Semifreddo alla vaniglia, fragole e crema di olive nere</i>	10€
<i>Crème brûlée agli agrumi e fava tonka, crema di mela e menta</i>	10€
COPERTO	4€

CBT: cottura a bassa temperatura. N.B.: in caso di intolleranze o allergie avvertire il personale di sala preventivamente, grazie.
Carne, riso, formaggi, latte, burro e olio dell'Azienda Agricola Bagnod. Paste fresche fatte rigorosamente in casa dai nostri chef



Elenco degli allergeni

La nostra cucina si basa principalmente su materie prime fresche. Tutto ciò che produciamo, prima di essere servito, viene conservato nel più scrupoloso rispetto della normativa HACCP e utilizzando le più avanzate tecnologie tra cui il sottovuoto, la refrigerazione e l'abbattimento termico negativo. Questi piatti sono realizzati in una cucina che utilizza anche: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, solfiti.

Il personale è a disposizione per rispondere ad ogni vostra domanda riguardante questo menu.

Elenco degli allergeni (regolamento UE 1169/2011)

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Alimento surgelato e/o abbattuto

- 1 Cereali che contengono glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2 Crostacei o prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce o prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi o prodotti a base di arachidi
- 6 Soia o prodotti a base di soia
- 7 Latte o prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi)
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)

PIATTI	ALLERGENI											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Tartare di vitellone piemontese allevato nella nostra azienda, riduzione di Francigeno e blue di pecora, funghi e fondo bruno							7		9			12
Uovo CBT, robiola di pecora e carciofi			3				7					
Storione marinato alla barbabietola, cavolfiore, alloro, mandorle tostate e aglio nero				4			7					
Tonno di coniglio, salsa alle acciughe, olio al prezzemolo e crema di peperoni				4			7	8				
Risotto Carnaroli dell'Azienda Agricola Bagnod mantecato al Gran Gessato d'Ayas, polvere di salvia e ristretto di vitellone piemontese							7		9			
Pappardelle alle castagne, ragù d'agnello e ricotta stagionata *	1		3				7		9			
Gnocchi di ricotta, pesto di broccoli, persico spigola e limone candito *	1			4			7	8				
Plin ripieni di cappone, zucca e guanciaie *	1		3				7					
Stinco del nostro vitello piemontese, riduzione al vino e carota glassata									9			12
Luccio perca, spuma di patate, spinacino e semi di zucca tostate				4			7					
Coscia di Faraona, purè di patate dolci e salsa all'uva									9			12
Costolette d'agnellone laccate al miele e cipolla bionda							7		9			12
Tagliere di formaggi d'alpeggio vaccini e ovis dell'Azienda Agricola Bagnod							7					
Panna cotta, lamponi ghiacciati e acqua di cioccolato fondente *							7					
Cremoso al cioccolato bianco, inserto di carota e nocchie pralinate *			3				7	8				
Semifreddo alla vaniglia, fragole e crema di olive nere *			3				7					
Crème brûlée agli agrumi e fava tonka, crema di mela e menta *			3				7	8				