

Antipasti (starter)

-
- Battuta al coltello di vitello Fassone, insalatina di puntarelle e acciughe € 20,00
Piedmont beef tartare, chicory asparagus salad and anchovy
 - Il Monferrato..... nel piatto € 22,00
Piedmont typical mixed starter
 - Il Girello di Fassone al Corona Reale € 18,00
Topside beef with tuna sauce (vitello tonnato)
 - Patè di foie gras al sauternes, mele in composta e cialda di croissant tostata € 22,00
Duck foie gras patè, with fresh apple jam and toasted croissant
 - Il Porro: cotto al forno, zucca spadellata e crema di gorgonzola € 18,00
Baked leek, pan stewed pumpkin and gorgonzola cream
 - Polpo arrostito, coulis di pomodoro, bacon croccante e cipolla stufata € 24,00
Grilled octopus, with tomato coulis, crispy bacon and stewed onion
 - Tagliere di salumi scelti, macedonia di verdure in agrodolce € 20,00
Platter of cured meats with sweet and sour vegetables
 - Cremoso di cipolla bionda cotta al forno con salsiccia e robiola, in crosta di grana € 18,00
Baked onion, stuffed with pork sausage and robiola cheese, with parmesan crust
 - Cappuccino di seppia, pomodoro San Marzano e crema di piselli € 22,00
Cuttlefish stewed with San Marzano tomato and peas cream
 -

Primi Piatti (first courses)

-
- Un classico: I nostri agnolotti ai tre arrosti, con il suo ristretto € 18,00
Monferrini ravioli with restricted braised beef (gravy)
 - Ravioli ripieni di cime di rapa, con burrata, pesto di pomodoro secco e ristretto di manzo € 18,00
Ravioli stuffed with turnip green, with burrata, dried tomato and restricted braised beef
 - Dalla tradizione: Tagliolini ai 30 tuorli con ragù monferrino € 18,00
Typical Piedmont dish: egg noodles with meat sauce
 - Gnocchi di patate e rapa rossa, con fonduta di Etivaz DOP € 18,00
Potato and beetroot dumplings, with Etivaz cheese cream
 - Le piccole virtù: Pasta corta di grano duro Verrigni con salsiccia, fave e pomodoro fresco € 18,00
Verrigni short durum wheat pasta, pork sausage, fava bean and tomato
 - Zuppa di ceci e cavolo nero € 16,00
Chickpeas and black cabbage soup
 -
 -

Secondi Piatti (main courses)

- Tagliata di Fassone di Moncalvo, con patate arrosto	€ 28,00
Sliced grilled beef, with roasted potato	
- Morbido di Fassone piemontese brasato alla barbera, su soffice di patate	€ 28,00
Braised piedmont beef cooked in barbera wine with potato cream	
- Piccola frittura di verdure e frutta fresche, un po' salata..... un po' dolce.....	€ 24,00
Mixed fried vegetables and fruits, sweet and salty	
- Ossobuco di cervo stufato alla barbera, con riso croccante	€ 28,00
Stewed marrowbone venison, with crispy rice	
- Lumache di Cherasco: in guazzetto alla vignaiola, fondente di porri e patate....., e alla parigina	€ 26,00
Snails: stewed with herbs, leek, potato cream....., and Parisian style	
- Tagliere misto di formaggi "Az. Parola": capra, mucca, pecora con la nostra cognà	€ 24,00
Platter of cured cheese, with piedmont cognà (grape and dried fruit sauce)	
- Coscia d'oca a lunga cottura, ristretto di arancia rossa, composta di frutta	€ 28,00
Braised goose leg, red orange reduction, fruits jam	
- Zuppa di trippe miste di Fassone, con verdure di stagione	€ 20,00
Tripe soup with mixed vegetables	
- Le acciughe: frittura di acciughe ripiene con aromi e grana, acciughe con crostini e burro d'Isigny	€ 22,00
Fried anchovies stuffed with herbs and parmesan, and anchovies with butter and bread	
-	

IN QUESTO LOCALE NON VIENE APPLICATO IL COPERTO - THIS RESTAURANT DOES NOT APPLY THE COVER CHARGE

Dolci (dessert)

€ 10

- Il tiramisù di Bea	Pere cotte al vino rosso e spezie
Tiramisù	Hot pear cooked in red wine and spices
- Il babà al rum, composta di arancia rossa	Bunet, crema di pere e crumble di amaretti
Rum baba, with red orange jam	Chocolate pudding, pear cream and amaretti biscuit crumble
- Scacchi di cremoso al fondente e lamponi	elato alla crema al tavolo (scegli come finirlo: cioccolato... caffè... amarene... rum... gin... lir
Chocolate pudding, with raspberry	a ice cream at the table (to choose between: chocolate... coffee... sour cherry... rum... gin
- Panna cotta con coulis di fragole, crumble alle mandorle	Tortino caldo di tonda gentile, con cuore al gianduia
Panna cotta with strawberry sauce, almond crumble	Hot hazelnut cake stuffed with chocolate cream
- Fragole fresche, mousse di chantilly, cremoso al pistacchio e streusel alla mandorla	
Fresh strawberry, chantilly mousse, pistachio pudding and almond streusel	