

Antipasti (starter)

-
- Tartare di coscia di Fassone, verdure fresche, robiola e tartufo nero estivo € 22,00
Tartare beef, fresh garden vegetables, robiola cheese and black truffle
 - 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
 - Insalatina croccante di carciofi, grana, frutta secca, robiola di Roccaverano e tartufo nero € 20,00
Artichoke salad, parmesan, hazelnut, robiola cheese and black truffle
 - Asparagi alla carbonara € 18,00
Asparagus carbonara
 - Maritozzo..... farcito di caponata, burrata e acciuga del Cantabrico € 18,00
Salted maritozzo, caponata, burrata and Cantabric anchovy
 - Tonno di coniglio nostrano, caviale di balsamico, misticanza aromatica e la nostra giardiniera € 18,00
Cold boiled rabbit marinated in olives oil with garden salad and sweet and sour vegetables
 - Fiore di zuccina al forno, salsiccia di Moncalvo, spedellata di verdure e crema di piselli € 18,00
Fried zucchini flower stuffed with pork sausage, pan stewed vegetables and peas cream
 - Selezione di salumi misti con la nostra insalata russa € 20,00
Platter of cured meats with insalata russa

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)
 - Fusilloni di grano duro Verrigni alla Norma, e scorfano spadellato € 22,00
Fusilli durum wheat pasta Norma, with sauteed scorpion fish
 - Dalla tradizione: Tagliolini ai 30 tuorli con ragù monferrino € 18,00
Typical Piedmont dish: egg noodles with meat sauce
 - Gnocchi di patate e borragine, su fonduta di Castelmagno € 18,00
Potato and borage dumplings with Castelmagno cheese fondue
 - Zuppa di cipolla bionda e Gruviera, in crosta di sfoglia € 16,00
Onion soup with Gruyere cheese, and bread crout
 - Zuppa di verdure dell'orto di primavera, con crostini di pane al pomodoro e rosmarino € 16,00
Mixed vegetables soup with tomato and rosemary croutons
 - Spaghetti di grano duro Verrigni, pomodoro fresco e basilico € 16,00
Verrigni durum wheat spaghetti with tomato sauce and basil
 - Ravioli di spinaci e Seirass, al burro d'alpeggio e erbe aromatiche € 18,00
Ravioli stuffed with Seirass cheese and spinach, with butter and aromatic herbs

Secondi Piatti (main courses)

- Tagliata di Fassone di Moncalvo, patate arrosto al rosmarino e misticanza	€ 28,00
Sliced grilled beef, rosemary roasted potatoes and garden salad	
- Morbido di Fassone brasato al Nebbiolo, soffice di patate	€ 28,00
Braised beef cooked in Nebbiolo wine with potato cream	
- Carpione leggero di Galletto nostrano, zucchine marinate	€ 20,00
Cold steak chicken marinated in vinegar, with zucchini	
- Puntine di maialino glassate, spadellata di peperoni	€ 28,00
Braised pork ribs with sauteed pepper	
- Lumache di Borgogna: nel suo guscio, gratinate con burro e prezzemolo.... alla parigina	€ 26,00
Gratin snails with butter and parsley (Parisian style)	
- Tagliere misto di formaggi "Az. Parola": capra, mucca, pecora con confetture e frutta fresca	€ 24,00
Platter of cured cheese, with fruit jam and fresh fruit	
- Coscia di faraona nostrana in casseruola, taccole fresche spadellate	€ 30,00
Roasted guinea fowl leg, with sauteed snow peas	
- Zuppa di trippe miste di Fassone, con verdure di stagione	€ 20,00
Tripe soup with mixed vegetables	
- Le acciughe fritte: ripiene con aromi, erbe e ricotta	€ 24,00
Fried anchovies stuffed with herbs and ricotta cheese	
- Insalata mista di misticanza e verdure fresche	€ 14,00
Mixed salad of garden vegetables	

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

Dolci (dessert)

€ 10

- Il tiramisù di Bea	Croccante al bunet, composta di albicocca
Tiramisù	Crunch chocolate pudding, apricot jam
- Cremoso agli amaretti di Moncalvo e frutta fresca	Morbido alla nocciola, frutto della passione e mango
Amaretti biscuit and milk pudding with fresh fruits	Hazelnut pudding, passion fruit and mango
- Creme brûlè..... pesche spadellate	Gelato al fiordilatte affogato alle amarene, caffè e amaretti
Creme brûlè, with sauteed peaches	Milk ice cream with sour cherries, coffee and amaretti biscuit
- Panna cotta alla vaniglia, frutta cotta e crumble di nocciola e mandorla	Pesche ripiene, al forno, con gelato alla crema
Panna cotta flavoured with vanilla, stewed fruit, hazelnut and almond crumble	Baked peaches with vanilla ice cream
- Coppa di fragole fresche dell'orto, al profumo di agrumi e gelato al mango	Tortino caldo di tonda gentile, con cuore al gianduia
Fresh garden strawberry with citrus sauce, and mango ice cream	Hot hazelnut cake stuffed with chocolate cream