

Antipasti (starter)

-
- Battuta al coltello di Fassone..... alla moda piemontese € 20,00
Minced beef to the Piedmont style
 - 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)
 - Selezione di salumi misti con la nostra insalata russa € 18,00
Platter of cured meats with insalata russa
 - Finissima di Fassone, robiola di Roccaverano, verdure croccanti e crema di acciuga € 22,00
Carpaccio beef, anchovy sauce, sweet and sour vegetables and robiola goat's cheese
 - Terrina di coniglio grigio di Carmagnola, frutta caramellata, pan brioche e patè di foie gras € 18,00
Rabbit terrine, with foie gras, caramelized fruits and sweet bread
 - Patè di foie gras al sauternes, mele in composta e pan brioche € 22,00
Duck foie gras patè, with fresh apple jam and brioche bread
 - Il carciofo: cuori di carciofo cotti a bassa temperatura, crema di parmigiano € 18,00
Stewed artichoke with parmesan cream
 - Fiore di zuccina croccante, salsiccia, zucca, fonduta di Blue di Aosta e castagne € 18,00
Fried zucchini flower with pork sausage, pumpkin, Aosta Blue cheese fondue and chestnut
 -

Primi Piatti (first courses)

-
- I nostri agnolotti ai tre arrostiti, con il suo ristretto € 18,00
Monferrini ravioli with restricted braised beef (gravy)
 - Ravioli di crema di fonduta, burro d'alpeggio fuso ed erbe profumate € 18,00
Egg ravioli pasta stuffed with fondue cheese, sauteed with butter and aromatic herbs
 - Fettuccine all'uovo spadellate con funghi Porcini freschi € 22,00
Fettuccine egg pasta with fresh Porcini mushrooms
 - Gnocchi di patate all'amatriciana, con guanciale di Patanegra € 18,00
Potato dumplings amatriciana
 - Un classico: Tagliolini ai 30 tuorli con ragù monferrino € 18,00
Typical Piedmont dish: egg noodles with meat sauce
 - Zuppa di verdure fresche dell'orto, con zucca e basilico fresco € 16,00
Mixed fresh vegetables soup, with pumpkin and fresh basil
 - Spaghetto di grando duro Verrigni, pomodorino giallo, vongole e gamberi € 24,00
Verrigni durum wheat spaghetti with yellow tomato, clam and shrimp
 -

Secondi Piatti (main courses)

- Tagliata di Fassone di Moncalvo, con spadellata di verdure	€ 28,00
Sliced grilled beef, with pan stewed garden vegetables	
- Milanese di coscia di Fassone farcita..... allo stecco!	€ 26,00
Milanese-style meat skewers, stuffed with cheese and bacon	
- Coniglio nostrano in casseruola, al vino bianco, cipolla di Tropea brasata, mugnoli stufati	€ 26,00
Pan roasted rabbit cooked in white wine, braised Tropea onion, stewed broccoli	
- Il Fassone farcito: arrosto cotto morbido agli aromi, su soffice di patate	€ 26,00
Braised roll beef, with potato mousse	
- Baccalà norvegese dissalato, mantecato con patate gialle	€ 26,00
Stewed cod and creamed potato	
- Tagliere misto di formaggi "Az. Parola": capra, mucca, pecora con la nostra cognà	€ 20,00
Platter of cured cheese, with piedmont cognà (grape and dried fruit sauce)	
- Filetto di trota salmonata in carpione tiepido di aceto di mele e cipolla rossa	€ 24,00
Salmon trout fillet, marinated in apple vinegar and red onion	
- Insalatina calda di muscolo lessato di Fassone, patata dolce e salsa rossa piemontese	€ 26,00
Boiled beef salad with sweet potato and piedmont red sauce, served hot	
- Magret d'anatra scaloppato alla francese, con frutta caramellata	€ 28,00
Seared duck breast french style, and caramelized fruit	
- Zuppa di trippe miste di Fassone, con verdure di stagione	€ 20,00
Tripe soup with mixed vegetables	

[DISPONIBILI PIATTI DI DEGUSTAZIONE DEL TARTUFO BIANCO]

[WHITE TRUFFLE TASTING DISHES AVAILABLE]

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

Dolci (dessert)

€ 10

- La mia Tarte-tatin di mele al piatto	Il babà al rum, crema chantilly
Tarte-tatin	Rum baba, chantilly cream
- Tortino al gianduia Monviso 3841	Cremoso al tiramisù, biscuit alla nocciola e bicerin
Gianduia chocolate pie	Tiramisù pudding, with hazelnut biscuit
- Cialda croccante alle mandorle, cremoso alle castagne e composta di agrum	Il bunet: ... bianco, ... nero, e caramello salato
Almond tart, chestnut pudding and citrus jam	Amaretti pudding and chocolate pudding, with salted caramel
- Meringa scomposta, mousse al cioccolato e crema chantilly	to alla crema al tavolo (scegli come finire il tuo gelato: cioccolato... caffè... amarene... rum... gin...
Meringue cake, dark chocolate mousse and chantilly cream	nilla ice cream at the table (to choose between: chocolate... coffee... sour cherry... rum... gin... li
- Bavarese allo zabaione con millefoglie al cioccolato, e consistenze di pera	3 modi di degustare la tonda gentile
Zabaglione bavarian with brown chocolate, and pear	Hazelnut cake, mousse and ice cream