

**Antipasti (starter)**

- 
- Tartare di coscia di Fassone, all'antica maniera piemontese € 20,00  
Tartare 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)
  - 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
  - Piccola tempura di carciofo croccante con maionese alla bottarga e lime € 18,00  
Artichoke tempura with bottarga mayonnaise and lime
  - Polpo croccante, crema di patate, pomodoro e cozze € 24,00  
Grilled octopus, potato cream, tomato and mussels
  - Uovo morbido, asparagi croccanti, crema di parmigiano e tartufo nero € 22,00  
Poached egg with crispy asparagus, parmesan cream and black truffle
  - 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)
  - Quadrati di erbe e Seirass mantecati al burro e grana "vacche rosse" € 18,00  
Ravioli stuffed with herbs and Seirass cheese, with butter and grana padano
  - 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
  - Tagliolini alla carbonara leggera di asparagi € 18,00  
Egg noodles carbonara with asparagus
  - 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
  - Lasagnetta ai carciofi freschi e Parmigiano Reggiano € 18,00  
Baked pasta with artichokes and Parmesan cheese
  - Zuppa di cipolla bionda e Gruviera, in crosta di sfoglia € 16,00  
Onion soup with Gruyere cheese, and bread crout

**Secondi Piatti (main courses)**

- Tagliata di Fassone di Moncalvo, con verdure di stagione al forno Sliced grilled beef, with stewed garden vegetables	€ 28,00
- Morbido di Fassone piemontese brasato alla barbera, su soffice di patate Braised piedmont beef cooked in barbera wine with potato cream	€ 28,00
- Piccola frittura di verdure e frutta fresche, un po' salata..... un po' dolce..... Mixed fried vegetables and fruits, sweet and salty	€ 24,00
- Coniglio grigio di Carmagnola arrosto, olive taggiasche, spadellata di peperone Pan roasted rabbit, Taggia olives and peperonata	€ 28,00
- Lumache di Borgogna: nel suo guscio, gratinate con burro e prezzemolo.... alla parigina Gratin snails with butter and parsley (Parisian style)	€ 26,00
- Tagliere misto di formaggi "Az. Parola": capra, mucca, pecora con confetture e frutta fresca Platter of cured cheese, with fruit jam and fresh fruit	€ 24,00
- Carrè scalzato di agnello al forno, in crosta di pane ed erbe profumate Roasted lamb french rack, crusted with bread and herbs	€ 30,00
- Zuppa di trippe miste di Fassone, con verdure di stagione Tripe soup with mixed vegetables	€ 20,00
- Le acciughe fritte: ripiene con aromi, erbe e ricotta Fried anchovies stuffed with herbs and ricotta cheese	€ 22,00
- Insalata mista di misticanza e verdure fresche Mixed salad of garden vegetables	€ 14,00

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

**Dolci (dessert)**

€ 10

- Il tiramisù di Bea Tiramisù	Il babà al rum, chantilly e fragole fresche Rum baba, chantilly cream and fresh strawberry
- Il Bunet, crema di pere al vino, cialda di amaretti Chocolate pudding, pear cream and amaretti biscuit crispy wafer	Choux con crema chantilly, fondente e coulis alla fragola Profiterol with strawberry coulis
- Creme brûlée..... frutti di bosco..... cremoso al cioccolato Creme brûlée, fresh wild berries, chocolate pudding	elato alla crema al tavolo (scegli come finirlo: cioccolato... caffè... amarene... rum... gin... lir à ice cream at the table (to choose between: chocolate... coffee... sour cherry... rum... gin
- Panna cotta, crumble di nocciola e mandorla, crema al caffè Panna cotta, hazelnut and almond crumble, coffee cream	Cremoso agli amaretti di Moncalvo Amaretti biscuits and milk pudding
- Fragola, lime, cioccolato bianco.....: tre consistenze Strawberry, lime, white chocolate	Tortino caldo di tonda gentile, con cuore al gianduia Hot hazelnut cake stuffed with chocolate cream