

Antipasti (starter)

- Tartare di Fassone di Moncalvo all'antica maniera (o con tartufo bianco - € 45)	€ 20,00
Minced beef to the Piedmont style (or with white truffle - euro 45)	
- 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)	
- Culatta di maiale 18 mesi "Maletti" con gnocco di pane fritto	€ 18,00
Pork culatello ham with fried bread dumpling	
- Strudel di cardo gobbo di Nizza con fondata piemontese	€ 18,00
Artichoke thistle strudel with piedmont cheese fondue	
- Polpo caramellato, ceci, briciole di pane alle erbe e riduzione all'arancia	€ 24,00
Grilled octopus, chickpeas, herb breadcrumbs and orange sauce reduction	
- Patè di foie gras al sauternes, mele in composta e pan dolce tostato	€ 22,00
Duck foie gras patè, with fresh apple jam and toasted sweet bread	
- Uovo croccante, crudo di carciofi e Reggiano	€ 18,00
Crispy egg, artichoke salad and parmesan	
- Cipolla bionda al forno cotta al sale, salsiccia e robiola di Roccaverano	€ 18,00
Baked onion, stuffed with pork sausage and Roccaverano cheese	
- Insalatina tiepida di cappone, crema di cavolfiore, castagne e melograno	€ 18,00
Boiled capon salad marinated in oil, cauliflower cream, chestnuts and pomegranate	

Primi Piatti (first courses)

- I nostri agnolotti ai tre arrosti, con il suo ristretto	€ 18,00
Monferrini ravioli with restricted braised beef (gravy)	
- Ravioli di cacio, all'amatriciana	€ 18,00
Ravioli amatriciana, stuffed with pecorino cheese	
- Un classico: Lasagne al ragù monferrino	€ 18,00
Typical Piedmont dish: baked pasta with meat sauce	
- Gnocchetti di patata, gambero rosso del Mediterraneo, crema di datterino giallo	€ 22,00
Potato dumplings with red Mediterranean shrimp, yellow tomato cream	
- Tajarín con tartufo bianco e rosso d'uovo	€ 45,00
Egg noodles with white truffle and egg yolk	
- Passatelli al Reggiano in brodo leggero di manzo piemontese	€ 16,00
Parmesan passatelli pasta in meat broth	
- Tagliolini ai 30 tuorli al ragù di salsiccia di Moncalvo	€ 18,00
Egg noodles with pork sausage	
-	

Secondi Piatti (main courses)

- Tagliata di Fassone di Moncalvo, con spadellata di verdure	€ 28,00
Sliced grilled beef, with pan stewed garden vegetables	
- Rollè di coniglio in casseruola farcito con bacon e salsiccia, su crema di patate e mugnoli	€ 26,00
Roasted roll rabbit stuffed with bacon and pork sausage, with potato cream and broccolì	
- Costolette di agnello cotte al punto rosa con erbette fini	€ 28,00
Baked lamb chop crusted with herbs	
- Guancia di maialino brasata al vermouth bianco, verza stufata e crema di mele renette	€ 26,00
Braised pork neck with white vermouth, stewed cabbage and apple cream	
- Baccalà norvegese mantecato con crema di patate	€ 26,00
Creamed salt cod with potatoes	
- 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)	
- Morbido di Fassone piemontese brasato alla barbera, su soffice di patate	€ 28,00
Braised piedmont beef cooked in barbera wine with potato cream	
- Il "Bollito nel piatto": muscolo, biancostato, testina, lingua, cotechino, con il bagnetto	€ 28,00
Boiled beef with parsley sauce (Piedmont bollito misto)	
- Coscia d'oca cotta a bassa temperatura,... poi arrosticciata, il suo ristretto e frutta caramellata	€ 28,00
Braised goose leg, with caramelized fruit	
- Zuppa invernale di trippa miste di Fassone	€ 20,00
Tripe soup, with mixed winter 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

-	Strudel di mele caldo	Zuppa di ciliegie al Porto con gelato alla crema
	Apple strudel	Vanilla ice cream with cherries flavoured with Porto
-	Coppa di tiramisù	Cremoso al fondente e lamponi
	Tiramisù	Chocolate pudding, with raspberry
-	Bavarese allo zabaione, cremoso al cioccolato e marron glacè	Semifreddo al torrone Relanghe con cioccolato fuso
	Zabaglione bavarian, chcolate pudding and marron glacè	Nougat parfait with hot chocolate sauce
-	Il babà al rum, crema chantilly e frutti di bosco in composta	Tortino caldo di tonda gentile, con cuore al gianduia
	Rum baba, chantilly cream and wild berries jam	Hot hazelnut cake stuffed with chocolate cream
-	Brownie al cioccolato, croccante alla frutta secca e gelato al caramello salato	
	Chocolate brownie, dried fruit tart and salted caramel ice cream	