

**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 fonduta 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 arrostiti, 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
  - Tjarin 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 broccoli	
- Costolette di agnello cotte al punto rosa con erbe 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 arrostita, il suo ristretto e frutta caramellata	€ 28,00
Braised goose leg, with caramelized fruit	
- Zuppa invernale di tripe 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 glacé	Semifreddo al torrone Relanghe con cioccolato fuso
Zabaglione bavarian, chocolate pudding and marron glacé	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	