

Antipasti (starter)

-
- Carne cruda di Fassone, nocciole, pane, burro e acciuga € 22,00
Piedmont beef tartare, with hazelnut, bread, butter and anchovy
 - 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, frutta fresca in composta e cialda di croissant tostata € 22,00
Duck foie gras patè, with fresh fruits jam and toasted croissant
 - Selezione di salumi misti con la nostra insalata russa € 20,00
Platter of cured meats with insalata russa
 - Baccalà mantecato, crema di patate € 22,00
Creamed cod, with potato cream
 - Zuppa di cipolla bionda e Gruviera, in crosta di sfoglia € 16,00
Onion soup with Gruyere cheese, and bread crout
 - Fiore di zucca croccante, farcito con verdure e salsiccia, su fondente di zuccina trombetta € 18,00
Fried zucchini flower stuffed with vegetables and pork sausage, with zucchini cream
 - Peperone di Carmagnola arrostito al momento, con bagna caoda € 18,00
Roasted pepper, with anchovy sauce (bagna caoda)
 - Animelle di vitello glassate al marsala, crema di zucca € 18,00
Marsala-glazed veal offal (animelle), with pumpkin cream

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)
 - Tagliolini ai 30 tuorli spadellati con Porcini freschi e Reggiano € 22,00
Egg noodles with fresh Porcini mushrooms
 - Dalla tradizione: Tagliolini ai 30 tuorli con ragù monferrino € 18,00
Typical Piedmont dish: egg noodles with meat sauce
 - Gnocchi di patate, giallo zafferano, osso con midollo di vitello al forno € 18,00
Potato dumplings with saffron and oven-roasted veal marrow
 - Ravioli di caprino e spinaci, mantecati con burro di montagna, bacon e pere € 18,00
Ravioli stuffed goat cheese and spinach, sauteed with butter, crispy bacon and pear
 - Rigatone di grano duro Verrigni con salsiccia, fave e fontina d'Aosta € 18,00
Verrigni durum wheat rigatone pasta with pork sausage, fava bean and Aosta cheese
 - Zuppa di verdure con crumble di parmigiano € 16,00
Mixed vegetables soup with parmesan crumble
 -

Secondi Piatti (main courses)

- Tagliata di Fassone di Moncalvo, patate arrosto al rosmarino	€ 28,00
Sliced grilled beef, rosemary roasted potatoes	
- Costato di Fassone brasato a lenta cottura, su soffice di patate	€ 28,00
Slow-cooked veal braised, with potato mousse	
- Tomahawk di maialino nero piemontese, alla valdostana	€ 28,00
Breaded dark pork rib, pan-fried with cheese and cooked ham.	
- Coscia d'oca cotta a b.t., ratatouille di verdure e frutta disidratata	€ 30,00
Braised goose leg, with vegetables and dried fruit ratatouille	
- Il Bollito: Il muscolo lessato di Fassone, patata americana e il bagnetto verde	€ 28,00
Boiled beef salad with parsley sauce, and sweet potato	
- Tagliere misto di formaggi "Az. Parola": capra, mucca, pecora con confetture	€ 24,00
Platter of cured cheese, with fruit jam	
- Medaglioni di polpa di cervo alla griglia, frutti di bosco spadellati, crema di patate	€ 26,00
Grilled venison cooked with sauteed wild berries, with potato cream	
- Trippa mista stufata con pomodoro, patate e basilico	€ 24,00
Tripe soup with tomato, potato and basil	
- La Lumaca: stufata in umido, in crosta di sfoglia, su fondente di patate e porri	€ 26,00
Stewed snails in a puff pastry crust, with potato and leeks cream	
- Pinzimonio di verdure di stagione, con i 3 intingoli (salsa al peperone, yogurt, vinaigrette)	€ 16,00
Fresh vegetable crudités with three sauces (pepper, yogurt, vinaigrette)	

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

Dolci (dessert)

€ 10

- Il tiramisù di Bea	Il Bunet, crema di pere al barolo chinato, croccante di amaretti
Tiramisù	Chocolate pudding, pear cream and amaretti biscuit crispy wafer
- Frolla montata con composta di pesche	Zuppa di ciliegie al Porto, con gelato
Shortcrust pastry with peach jam	Cherries flavoured with Porto, and ice cream
- La Pesca al forno, ripiena con cioccolato e amaretti, e gelato	elato alla crema al tavolo (scegli come finirlo: cioccolato... caffè... amarene... rum... gin... lir
Baked peache with chocolate and amaretti biscuit, with ice cream	a ice cream at the table (to choose between: chocolate... coffee... sour cherry... rum... gin
- Mousse ai tre cioccolati: bianco, latte, fondente 72%	3 modi di degustare la tonda gentile
Black, milk and white chocolate mousse	Hazelnut cake, mousse and ice cream
- Millefoglie di mele calda, gelato alla crema e frolla	
Apple millefeuille, with vanilla ice cream and shortcrust pastry	