

## 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
- Carciofo arrostito, la sua crema, mousse al pecorino e crumble di pane € 18,00  
Baked artichoke and its cream, with pecorino cheese mousse and bread crumble
- 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
- Terrina di anatra, il suo fegato, cipolle caramellate e insalatina di erbe selvatiche € 18,00  
Duck terrine with caramelized onion and fresh garden vegetables
- Seppia..... piselli..... limone € 22,00  
Grilled squid, peas and lemon
- Tagliere di salumi di primavera: il nostro prosciutto cotto, la muletta, insalata capricciosa € 20,00  
Platter of raw salami, oven-baked ham, insalata capricciosa

## 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 erbette 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: Lasagnetta di pasta ai 30 tuorli al ragù monferrino € 18,00  
Typical Piedmont dish: baked pasta with meat sauce
- Gnocchi di patate alla crema di Parmigiano Reggiano e borragine croccante € 18,00  
Potato dumplings with parmesan cream and crispy borage
- 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
- Crepe alle ortiche, il nostro prosciutto cotto e Montasio DOP € 18,00  
Savory crepes with nettles, cooked pork ham and montasio 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
- Stinco di maialino da latte a lunga cottura, tarassaco scottato al balsamico Braised shank pork with pan-stewed dandelion and balsamic vinegar	€ 28,00
- Lumache della Borgogna: in guazzetto alla vignaiola, fondente di porri e patate., e alla parigina Snails: stewed with herbs, leek, potato cream....., and Parisian style	€ 26,00
- Tagliere misto di formaggi "Az. Parola": capra, mucca, pecora con la nostra cognà Platter of cured cheese, with piedmont cognà (grape and dried fruit sauce)	€ 24,00
- L'Agnello: Rollè di agnello c.b.t., poi arrostiticcato, la sua costoletta alla milanese, semolino Braised roll lamb, lamb chop breaded, and fried semolina	€ 30,00
- Zuppa di trippe miste di Fassone, con verdure di stagione Tripe soup with mixed vegetables	€ 20,00
- Le acciughe: piccola frittura di acciughe ripiene con aromi, erbette e ricotta Fried anchovies stuffed with herbs and ricotta cheese	€ 22,00
-	

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 Maritozzo,..... chantilly Maritozzo with chantilly cream
- "Un po' Piemonte, un po' Campania", la nostra pastiera Neapolitan pastries	Choux con crema chantilly, fondente e coulis alla fragola Profiterol with strawberry coulis
- Creme brulè..... frutti di bosco..... cremoso al cioccolato Creme brulè, fresh wild berries, chocolate pudding	elato alla crema al tavolo (scegli come finirlo: cioccolato... caffè... amarene... rum... gin... lir a 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	Cake alla mela, namelaka al caramello, gelato alla crema Apple cake, caramel namelaka, vanilla ice cream