

Antipasti (starter)

-
- Tartare al coltello di vitello Fassone, maionese alla senape e battuto di acciuga € 22,00
Piedmont beef tartare, with mustard mayonnaise and chopped 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
 - Millefoglie di lingua di Fassone, e fresco di peperone in composta € 18,00
Roasted beef tongue, and pepper and tomato ragout
 - Cannolo croccante, mousse alla gorgonzola, coulis di fichi freschi e noci € 18,00
Salted crispy cannolo, gorgonzola mousse, fresh figs coulis and walnut
 - Crostone al forno con pachino e taggiasca, bufala fresca e acciuga del Cantabrico € 22,00
Toast with cherries tomato and olives, buffalo mozzarella and Cantabric anchovies
 - Insalatina di tonno di galletto Az. Agr. Varesio con verdure croccanti e caviale di balsamico € 20,00
Boiled chicken salad marinated in oil, with pickles and balsamic vinegar
 - Peperone di Carmagnola arrosto, con salsa estiva di verdure e acciughe € 18,00
Roasted pepper with anchovy and vegetables sauce
 - La melanzana:..... scomposta, alla parmigiana € 18,00
Aubergine parmigiana with tomato and buffalo mozzarella

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 mantecati con Reggiano, e grattata di tartufo nero estivo € 24,00
Egg noodles creamed with parmesan, and grated black truffle
 - Dalla tradizione: Tagliolini ai 30 tuorli con ragù monferrino € 18,00
Typical Piedmont dish: egg noodles with meat sauce
 - Gnocchetti di patata, gambero rosso di Mazara, crema di datterino giallo e basilico € 22,00
Potato dumplings with red Sicily shrimp, yellow tomato cream and basil
 - Fusilloni di grano duro Verrigni con pesto fresco, fagiolini e patate € 18,00
Verrigni durum wheat fusilli with fresh pesto, green beans and potato
 - Il Pacchero d'Oro Verrigni al ragù di branzino e profumi d'estate € 22,00
Verrigni durum wheat paccheri with seabass ragout
 -
 -

Secondi Piatti (main courses)

- Tagliata di Fassone di Moncalvo, patate arrosto al rosmarino € 28,00
Sliced grilled beef, rosemary roasted potatoes
- Morbido di Fassone brasato al vino, su soffice di patate € 28,00
Braised beef cooked in wine, with potato cream
- Hamburger di Fassone, cipolla caramellata e roquefort, con chips di patate € 26,00
Beef hamburger with caramelized onion and roquefort cheese, with potato chips
- Costolette di agnello alla griglia, con cipolla arrosto marinata € 30,00
Grilled lamb chop with pan stewed onion
- Il Bollito d'estate: insalata tiepida di muscolo lessato di Fassone e fagiolini marinati € 28,00
Warm boiled beef salad with sweet and sour green beans
- Tagliere misto di formaggi "Az. Parola": capra, mucca, pecora con confetture e frutta fresca € 24,00
Platter of cured cheese, with fruit jam and fresh fruit
- Pluma di maialino iberico Bellota alla griglia, maionese alle erbe aromatiche, e carote arrostate € 26,00
Grilled iberian Bellota pork, with herbs mayonnaise and roasted carrot
- Trippa mista stufata con pomodoro e basilico, alla parmigiana € 22,00
Tripe soup with mixed vegetables
- Carpione leggero di Galletto tonchese Az. Agr. Artuffo, zucchine e uovo morbido € 24,00
Cold steak chicken marinated in vinegar, with zucchinis and egg
- Insalata mista di misticanza e verdure fresche € 14,00
Mixed salad of garden vegetables

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: ... bianco,... nero
Tiramisù Amaretti pudding and chocolate pudding (old and new piedmont bunet)
- Insalata di frutta fresca con sorbetto Morbido alla nocciola, frutto della passione e mango
Fresh fruit salad with sorbet Hazelnut pudding, passion fruit and mango
- Pesche ripiene, al forno con gelato Gelato al fiordilatte affogato alle amarene, caffè e amaretti
Baked peaches with ice cream Milk ice cream with sour cherries, coffee and amaretti biscuit
- Cappuccino goloso: chantilly morbida al caffè, frolla friabile e cremoso al cioccolato Cheesecake al profumo di limone e mirtilli
Coffee and chocolate cappuccino with crumbly pastry Cheesecake with lemon and blueberry
- Torta Monferrina: mele, cioccolato e amaretti Parfait di nocciola, e ragù di ciliegie al vino rosso
Cake with apple, chocolate and amaretti biscuit (Monferrato cake) Nougat parfait, with cherries ragout in red wine