

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
 - Piccola tempura di carciofo croccante con maionese alla bottarga e lime € 18,00
Artichoke tempura with bottarga mayonnaise and lime
 - 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
 - Fiore di zuccina al forno, salsiccia di Moncalvo, spedellata di verdure e crema di piselli € 18,00
Fried zucchini flower stuffed with pork sausage, pan stewed vegetables and peas cream
 - Selezione di salumi misti con la nostra insalata russa € 20,00
Platter of cured meats with insalata russa

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: Tagliolini ai 30 tuorli con ragù monferrino € 18,00
Typical Piedmont dish: egg noodles 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 confetture e frutta fresca Platter of cured cheese, with fruit jam and fresh fruit	€ 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
- Insalata mista di misticanza e verdure fresche Mixed salad of garden vegetables	€ 14,00

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 e fragole fresche Maritozzo with chantilly cream and fresh strawberry
- Il Bunet, crema di pere al vino, cialda di amaretti Chocolate pudding, pear cream and amaretti biscuit crispy wafer	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