

**Antipasti (starter)**

- 
- Tartare di coscia di Fassone, verdure fresche, robiola e tartufo nero estivo € 22,00  
Tartare beef, fresh garden vegetables, robiola cheese and black truffle
  - 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 al forno, mousse al pecorino € 18,00  
Roasted artichoke, with pecorino cheese mousse
  - Cannolo croccante, mousse alla gorgonzola, tartara di pera williams € 18,00  
Salted crispy cannolo, gorgonzola mousse, fresh pear tartare
  - Maritozzo..... farcito di caponata, burrata e acciuga del Cantabrico € 18,00  
Salted maritozzo, caponata, burrata and Cantabric anchovy
  - Terrina di coniglio e foie gras, pan dolce e frutta caramellata al sauternes € 20,00  
Rabbit and duck foie gras terrine, with caramelized fruits in sauternes wine
  - Parmigiana di melanzana e bufala, in crosta di fiore di zuccina, crema di pomodoro € 18,00  
Fried zucchini flowers, aubergine and mozzarella parmigiana, tomato sauce
  - 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)
  - 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
  - Zuppa di cipolla bionda e Gruviera, in crosta di sfoglia € 16,00  
Onion soup with Gruyere cheese, and bread crout
  - 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
  - Spaghetto di grano duro Verrigni alla norma, e cozze € 22,00  
Verrigni durum wheat spaghetti norma, with mussels
  - Ravioli di spinaci e Seirass, al burro d'alpeggio e erbe aromatiche € 18,00  
Ravioli stuffed with Seirass cheese and spinach, with butter and aromatic herbs

**Secondi Piatti (main courses)**

---

- Tagliata di Fassone di Moncalvo, patate arrosto al rosmarino Sliced grilled beef, rosemary roasted potatoes	€ 28,00
- Morbido di Fassone brasato al Nebbiolo, soffice di patate Braised beef cooked in Nebbiolo wine with potato cream	€ 28,00
- Carpione leggero di Galletto nostrano, zucchine marinate Cold steak chicken marinated in vinegar, with zucchini	€ 24,00
- Carrè scalzato di Patanegra alla plancia, verdure alla griglia Patanegra pork french rack with grilled vegetables	€ 30,00
- Lumache di Borgogna: nel suo guscio, gratinate con burro e prezzemolo.... alla parigina Gratin snails with butter and parsley (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
- Pernice rossa bardata e cucinata al vino bianco Baked partridge with bacon, pan-fried in white wine	€ 30,00
- Zuppa di trippe miste di Fassone, con verdure di stagione Tripe soup with mixed vegetables	€ 20,00
- Milanese di coscia di Fassone farcita..... allo stecco! Milanese-style meat skewers, stuffed with cheese and bacon	€ 28,00
- 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	Croccante al bunet, composta di albicocca Crunch chocolate pudding, apricot jam
- Cremoso agli amaretti di Moncalvo e frutta fresca Amaretti biscuit and milk pudding with fresh fruits	Morbido alla nocciola, frutto della passione e mango Hazelnut pudding, passion fruit and mango
- Il babà al rum, gelato alla crema, frutti di bosco Rum baba, with vanilla ice cream and wild berries	Gelato al fiordilatte affogato alle amarene, caffè e amaretti Milk ice cream with sour cherries, coffee and amaretti biscuit
- Panna cotta alla vaniglia, frutta cotta e crumble di nocciola e mandorla Panna cotta flavoured with vanilla, stewed fruit, hazelnut and almond crumble	Pesche ripiene, al forno, con gelato alla crema Baked peaches with vanilla ice cream
- Coppa di fragole fresche dell'orto, al profumo di agrumi e gelato al mango Fresh garden strawberry with citrus sauce, and mango ice cream	Millefoglie, crema chantilly, caramello Millefeuille with chantilly and caramel cream