

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
 - Selezione di salumi misti con la nostra insalata russa € 20,00
Platter of cured meats with insalata russa
 - Cannolo croccante, mousse alla gorgonzola, coulis di fichi freschi e noci € 18,00
Salted crispy cannolo, gorgonzola mousse, fresh figs coulis and walnut
 - Polpo alla Catalana: pomodoro camone, basilico, sedano e cipolla € 24,00
Catalana octopus: camone tomato, basil, celery and onion
 - 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
 - Involtini di peperone arrosto, mousse di tonno, uovo e capperi, e ventresca di tonno € 22,00
Roasted roll pepper stuffed with tuna, egg and caper mousse, with tuna belly
 - 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 arrostiti, 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 con cozze, pecorino e pomodoro € 22,00
Potato dumplings with mussels, pecorino cheese and tomato
 - Fusilloni di grano duro Verrigni con pesto fresco, fagiolini e patate € 18,00
Verrigni durum wheat fusilli with fresh pesto, green beans and potato
 - Ravioli di burrata affumicata spadellati con melanzane, pomodoro e basilico € 18,00
Ravioli stuffed with smoked burrata, with aubergine and tomato 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	
- "Mezza orecchia di elefante". Bistecca di Fassone alla milanese	€ 28,00
Beef steak milanese	
- 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	Il babà al rum, gelato alla crema e fragole
Coffee and chocolate cappuccino with crumbly pastry	Rum baba, with vanilla ice cream and strawberry
- 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