

**Antipasti (starter)**

- 
- Battuta al coltello di Fassone, mousse al Reggiano e tartufo nero € 20,00  
Piedmont beef tartare with parmesan mousse and black truffle
  - Il Monferrato..... nel piatto € 22,00  
Piedmont typical mixed starter
  - Girello di Fassone al Corona Reale € 16,00  
Topside beef with tuna sauce
  - Antica insalata di trota iridea all'astigiana € 16,00  
Marinated trout fillet salad
  - Millefoglie di melanzane, Bufala fresca, cuore di bue e grana € 16,00  
Millefeuille parmigiana, with aubergine, Buffalo mozzarella, tomato and parmesan
  - Polpo ....., pomodoro ....., olive taggiasche e maionese al basilico € 22,00  
Octopus salad, with tomato, Taggia olives and basil mayonnaise
  - "Il Piemontese": l'antipasto rosso, uovo cotto a 62° e cialda di pane croccante € 18,00  
Pickles with rubra sauce, poached egg and crispy bread wafer
  - Salumi misti di Moncalvo con la nostra insalata russa e friciulin € 18,00  
Platter of cured meats of Moncalvo with insalata russa
  - Tonno di galletto, macedonia di verdure, caviale di aceto balsamico € 18,00  
Cold boiled chicken marinated in oil, with pickles and balsamic vinegar
  - Fiori di zuccina in tempura, cuore di Seirass, e battuto di cuore di bue fresco € 16,00  
Fried zucchini flowers, stuffed with Seirass cheese, with fresh tomato brunoise

**Primi Piatti (first courses)**

- 
- I nostri agnolotti con emulsione di burro d'Isigny e salvia € 16,00  
Monferrini ravioli with butter and sage
  - Tagliolini ai 30 tuorli con tartufo nero e rosso d'uovo € 24,00  
Egg noodles with black truffle and egg yolk
  - Gnocchi di patate spadellati con vongole veraci, datterino e pesto fresco € 22,00  
Potato dumplings with fresh clams, cherries tomato and pesto
  - Ravioli di melanzana e pomodoro al forno, su crema di ricotta salata € 16,00  
Ravioli stuffed with aubergine and tomato, with salted ricotta cream
  - Zuppa di verdure dell'orto estiva, con crumble di pane e parmigiano € 14,00  
Mixed vegetables soup with bread and parmesan crumble
  - Tagliolini mantecati con crema di aglio nero di Voghiera, burrata e acciughe € 18,00  
Noodles with dark garlic cream, burrata and anchovy
  - Tagliatelle agli spinaci, al ragù di verdure fresche e Reggiano 28 mesi € 16,00  
Spinach noodles with vegetables ragout and parmesan
  -

**Secondi Piatti (main courses)**

- Tagliata di sottofiletto di Fassone, patate arrosto al rosmarino, rucola al balsamico Sliced grilled tenderloin beef, rosemary roasted potatoes, rucola with balsamic vinegar	€ 28,00
- Morbido di Fassone brasato al Nebbiolo Braised beef cooked in Nebbiolo wine	€ 26,00
- Seppia arrostita croccante, crema di datterino giallo e verdure in tempura Grilled squid, yellow tomato cream and crispy garden vegetables	€ 22,00
- Gratin di trippe miste alla parmigiana Tripe soup gratin with mixed vegetables	€ 20,00
- Fritto di acciughe farcite ai profumi dell'orto, salsa rosa e misticanza al balsamico Fried fresh anchovies stuffed with herbs and parmesan, cocktail sauce and garden salad	€ 20,00
- Tagliere misto di formaggi "Az. Parola": capra, mucca, pecora con confetture e frutta fresca Platter of cured cheese, with fruit jam and fresh fruit	€ 20,00
- Galletto nostrano in casseruola a lunga cottura, con spadellata di peperone rosso Stewed chicken with peperonata	€ 24,00
- Capretto nostrano in casseruola con bacche di ginepro, bruciato al gin Braised kid with juniper berries, to gin fragrance	€ 26,00
- Il Bollito d'estate: Il muscolo con i bagnetti, e la nostra giardiniera Boiled beef salad with tomato sauce, parsley sauce, and pickles	€ 26,00
- "La carpionata": vitello e galletto, con zucchine e uovo all'occhio in carpione di moscato Cold beef and chicken steak milanese marinated in vinegar, with zucchini and egg	€ 24,00

IN QUESTO LOCALE NON VIENE APPLICATO IL COPERTO - THIS RESTAURANT DOES NOT APPLY THE COVER CHARGE

**Dolci (dessert)**

€ 10

- Zuppa di ciliegie al Porto con gelato Vanilla ice cream with cherries flavoured with Porto	Il nostro Tiramisù Tiramisù
- Il Bunet Chocolate pudding	Creme brulè, albicocche e amaretti Creme brulè with apricot and amaretti
- Pesche al forno con cioccolato e amaretti, e gelato Baked peaches with ice cream	Il babà al rum, crema chantilly e frutti del bosco Rum baba, chantilly cream and fresh wild berries
- Coppa di pesche al moscato, con gelato alla crema Fresh peaches with moscato wine, and vanilla ice cream	Mousse alla pesca, crumble di wafer e amaretti, chantilly alla vaniglia Mousse of peaches, wafer and amaretti crumble, vanilla chantilly cream
- Panna cotta alle more e lavanda Panna cotta with fresh blackberries and lavender	Gelato alla crema, lime e london dry gin Mazzetti Vanilla Ice cream with lime and Mazzetti london dry gin