

## ANTIPASTI (STARTER)

- Battuta al coltello di Fassone, crudo di carciofi e parmigiano Reggiano € 18,00  
Piedmont minced beef, with fresh artichoke and parmesan
- Tonno di coniglio nostrano con macedonia di verdure in agrodolce € 16,00  
Cold boiled rabbit marinated in olives oil with pickles
- Girello di Fassone al Corona Reale € 16,00  
Topside beef with tuna sauce
- Zuppa di cipolla bionda di Moncalvo e Gruviera, in crosta di sfoglia € 14,00  
Onion soup with Gruyere cheese
- Il Monferrato..... nel piatto € 22,00  
Piedmont tipical mixed starter
- Fondente di patata gialla, seppia stufata nel suo nero e crumble di pane € 16,00  
Cuttlefish stewed in its ink, potato cream and bread crumble
- Rocher di carciofo, cremoso di pecorino, insalatina di puntarelle e tartufo nero € 16,00  
Artichoke arancino, pecorino cheese cream, chicory asparagus and black truffle
- Salumi misti di Moncalvo con la nostra insalata russa e friciulin € 18,00  
Platter of cured meats of Moncalvo with insalata russa
- Uovo cotto a 62° nel suo nido, fonduta di Reggiano e asparagi spadellati, con tartufo nero € 18,00  
Poached egg with parmesan cream, roasted asparagus and black truffle
- Millefoglie di sfogliata di grano duro al forno, peperone rosso arrosto e crema di acciughe € 16,00  
Durum wheat piadina with roasted red pepper and anchovy cream

## PRIMI PIATTI (FIRST COURSES)

- I nostri agnolotti ai tre arrosti, con il suo ristretto € 16,00  
Monferrini ravioli with restricted braised beef (gravy)
- I nostri agnolotti ai tre arrosti con burro d'alpeggio fuso e tartufo nero grattugiato € 22,00  
Monferrini ravioli with butter and black truffle
- Gnocchi di patate con crema di pomodoro e basilico, fave e pecorino € 14,00  
Potato dumplings with fresh tomato and basil, fava beans and pecorino
- Plin agli spinaci con coniglio e timo, al ragù di scalogno brasato € 16,00  
Spinach plin ravioli pasta stuffed with rabbit and thyme, with stewed shallot ragout
- Vellutata di piselli e robiola di Roccaverano, menta, e chips di riso € 14,00  
Creamed peas and robiola cheese, mint, and rice chips
- Tagliolini ai 30 tuorli, con ragù monferrino € 16,00  
Egg noodles with meat sauce
- Cannoli al forno con Seirass e ragù di verdure stufate al profumo di fegatini di pollo € 16,00  
Cannoli pasta stuffed with seirass cheese and mixed vegetables ragout
- Crepe con asparagi e Bettelmatt, e il nostro prosciutto cotto € 16,00  
Savory crepes with asparagus, Bettelmatt cheese and homemade baked ham

## SECONDI PIATTI (MAIN COURSES)

- Tagliata di Fassone di Moncalvo in crosta di nocciole, con verdure di stagione al forno € 26,00  
Sliced grilled beef crusted with hazelnut, with stewed garden vegetables
- Morbido di Fassone piemontese brasato alla barbera, su soffice di patate € 26,00  
Braised piedmont beef cooked in barbera wine with potato cream
- Cocotte di crema di mais al forno, gratinata ai formaggi € 20,00  
Corn cream cocotte au gratin with cheese
- Zuppetta di tripe miste alla parmigiana, leggermente gratinata € 20,00  
Tripe soup with mixed vegetables
- Piccola frittura di carciofi freschi della Riviera, con maionese alla senape € 18,00  
Fried artichokes with mayonnaise to mustard taste
- Tagliere misto di formaggi: capra, mucca, pecora con confetture e frutta fresca € 18,00  
Platter of cured cheese, with fruit jam and fresh fruit
- Stinco di cervo cotto a B.T. al ginepro e vino rosso, con marasciuolo selvatico € 26,00  
Venison's braised shank cooked in red wine, with stewed wild rough
- Coniglio nostrano in casseruola, cotto all'arneis F.lli Natta, con olive taggiasche € 26,00  
Roasted rabbit with Taggia olives
- Il bollito nel piatto, patate lesse, bagnetto verde e rosso piemontese € 24,00  
Boiled beef salad with piedmont sauce and potatoes, served warm
- Guazzetto di lumache di Cherasco su crema di patate € 24,00  
Stewed Cherasco snails with potato cream

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

## DOLCI (DESSERT)

€ 10,00

- Paris brest: i nostri bignè al pistacchio e orange  
Pistachio and orange puffs
- Il Bunet  
Chocolate pudding
- Tortino caldo di tonda gentile, con cuore al gianduia  
Hot hazelnut cake stuffed with chocolate cream
- Cappuccino di spuma al caffè, cioccolato e pate sucee  
Coffee and chocolate cappuccino with shortcrust pastry
- Cremoso al gianduia, arachidi salate e frutto della passione  
Gianduja chocolate pudding, salted peanuts and passion fruit
- Magnum al tiramisù  
Tiramisù with chocolate crust
- Crema cotta al latte, fragole e polvere di mandorla  
Vanilla pudding, with strawberry and almond powder
- Semifreddo al torrone Relanghe, con lamponi e salsa mou calda  
Nougat parfait with raspberry and hot toffee sauce
- Piccola frolla con ricotta e visciole nel suo guazzetto  
Pastry with fresh ricotta chesse and cherries
- Gelato alla crema, frutta spadellata alla malvasia e spezie  
Vanilla ice cream, mixed fruits cooked in malvasia wine and spices