

Antipasti (starter)

-
- Carpaccio di Fassone marinato, robiola di Roccaverano, nocciole e confit di mela € 20,00
Carpaccio beef, goat's robiola cheese, hazelnut and apple confit
 - Il Monferrato..... nel piatto € 22,00
Piedmont typical mixed starter
 - Girello di Fassone al Corona Reale € 16,00
Topside beef with tuna sauce
 - Battuta al coltello di Fassone, misticanza, acciughe e tartufo nero € 20,00
Minced beef, garden salad, anchovies and black truffle
 - Uovo cotto a b.t., fonduta di pecorino, frolla salata, cime di rapa e bacon croccante € 16,00
Poached egg with pecorino cream, salted pastry, turnip green and crispy bacon
 - Cotto e crudo di carciofo, crema di Reggiano e tartufo nero € 18,00
Artichoke gratin, parmesan cream and black truffle
 - Gratin di patate, Porcini e Reblochon di Savoye € 18,00
Potato and Porcini gratin, with Savoye reblochon cheese
 - Salumi misti di Moncalvo con la nostra insalata russa e friciulin € 18,00
Platter of cured meats of Moncalvo with insalata russa
 - Maritozzo..... peperone arrosto, acciuga e la sua crema € 16,00
Salted maritozzo, roasted pepper and anchovy
 - Zuppa di cipolla bionda e Gruviera, in crosta di sfoglia € 14,00
Onion soup with Gruyere cheese

Primi Piatti (first courses)

-
- I nostri agnolotti ai tre arrostiti, con il suo ristretto € 16,00
Monferrini ravioli with restricted braised beef (gravy)
 - Tagliolini ai 30 tuorli con tartufo nero e rosso d'uovo € 24,00
Egg noodles with black truffle and egg yolk
 - Gnocchi di patate, confit di zucca e colata di Blue di Savoye € 16,00
Potato dumplings with pumpkin confit and Savoye blue cheese
 - Quadrotti di cacio e pepe, spadellati con bacon croccante e crema di broccolo € 16,00
Ravioli stuffed with cacio e pepe, with crispy bacon and broccoli cream
 - Zuppa di verdure dell'orto, cavolo nero, gratinata al forno con pane e parmigiano € 14,00
Mixed vegetables soup, with parmesan
 - Lasagnetta alla monferrina e Toma d'alpeggio € 16,00
Baked pasta with meat sauce and Toma cheese
 - Tagliolini ai 30 tuorli spadellati con Porcini freschi della Valle d'Aosta € 20,00
Egg noodles with fresh Valle d'Aosta porcini mushrooms
 - I tortiglioni di Beatrice mantecati con salsiccia, fontina e castagne € 16,00
Durum wheat tortiglioni pasta with pork sausage, Aosta cheese and chestnut

Secondi Piatti (main courses)

- Tagliata di Fassone di Moncalvo, patate arrosto al rosmarino Sliced grilled beef, rosemary roasted potatoes	€ 28,00
- Arrosto della vena di Fassone brasato alla barbera, su soffice di patate Braised beef cooked in Barbera wine with potato mousse	€ 26,00
- Tiramisù di baccalà norvegese e patate Creamed stewed cod and potato	€ 24,00
- Zuppetta di trippe miste di Fassone, con verdure d'autunno Tripe soup with mixed vegetables	€ 20,00
- Lumache di Cherasco ubriache, con fondente di patate e porri Stewed snails with potato and leek cream	€ 26,00
- Tagliere misto di formaggi "Az. Parola": capra, mucca, pecora con confetture Platter of cured cheese, with fruit jam	€ 20,00
- Coniglio nostrano in casseruola, cotto all'arneis F.lli Natta, con olive taggiasche Roasted rabbit with Taggia olives	€ 26,00
- Coscia d'oca cotta a b.t., con composta di arancia, mela e pesca Braised goose leg, with orange, apple and peach jam	€ 26,00
- Il "Muscolo di Fassone bollito", patate all'olio di oliva e bagnetto verde Boiled beef salad with potatoes, and parsley sauce	€ 26,00
- Carpione tiepido di galletto nostrano al moscato, e verdure in giardiniera Warm steak chicken marinated in vinegar, with pickles (Piedmont carpione)	€ 24,00

[DISPONIBILI PIATTI DI DEGUSTAZIONE DEL TARTUFO BIANCO]

[WHITE TRUFFLE TASTING DISHES AVAILABLE]

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

Dolci (dessert)

€ 10

- 3 modi di degustare la tonda gentile Hazelnut cake, mousse and ice cream	Panna cotta con composta di fragole al rum Panna cotta with fresh strawberry sauce flavoured with rum
- Il Bunet Chocolate pudding	Tiramisù... Choux Tiramisù
- Pera cotta al vino rosso e spezie, con gelato Hot pear cooked in red wine and spices, with vanilla pudding	Cappuccino goloso: chantilly morbida al caffè, frolla friabile e cremoso al cioccolato Coffee and chocolate cappuccino with crumbly pastry
- Semifreddo al torrone Relanghe, mou calda e lampone fresco Nougat parfait with hot toffée sauce and fresh raspberry	Soffice caldo alle mele renette, e crema inglese Soft apple cake, with trifle
- Affogato alla vaniglia, amarene di Cantiano, caffè e briciole di amaretti Milk ice cream with black cherries, coffee and amaretti crumble	Cannolo, crema di Seirass, cioccolato fondente e frutti di bosco Sicilian cannolo with wild berries and dark chocolate