

ANTIPASTI (STARTER)

- Battuta al coltello di Fassone, profumo di acciughe e coulis di peperone € 16,00
Piedmont beef tartare, with pepper coulis and anchovy cream
- Gratin di carciofo al forno, la sua crema e coulis di reggiano € 16,00
Baked artichoke and its cream, with parmesan coulis
- Girello di Fassone al Corona Reale € 16,00
Topside beef with tuna sauce
- Lingua di Fassone arrostita, pan dolce tostato e acciuga del Cantabrico € 14,00
Roasted beef tongue with anchovies and sweet bread
- Il Monferrato..... nel piatto € 22,00
Piedmont typical mixed starter
- Insalatina di tonno di cappone, giardiniera e caviale di balsamico € 16,00
Boiled capon marinated in oil, pickles and balsamic vinegar
- Cipolla ripiena al forno con salsiccia di Moncalvo e crema di robiola € 14,00
Baked onion, stuffed with pork sausage and robiola cheese
- Salumi misti di Moncalvo con la nostra insalata russa e friciulin € 16,00
Platter of cured meats of Moncalvo with insalata russa
- Il Caponet di verdure e reggiano gratinato al forno, su crema di cavolfiore € 14,00
Cabbage roll with mixed vegetables and parmesan, with cauliflower cream
-

PRIMI PIATTI (FIRST COURSES)

- I nostri agnolotti ai tre arrosti, con il suo ristretto € 14,00
Monferrini ravioli with restricted braised beef (gravy)
- Gnocchi di patate alla fonduta di Castelmagno € 14,00
Potato dumplings with Castelmagno cheese
- Lasagnetta al ragù monferrino € 14,00
Baked pasta with meat sauce
- Cappelletti di crudo di San Daniele, galletto e reggiano, al burro di Isigny € 16,00
Raw ham, chicken and parmesan cappelletti, with butter sauce
- Straccetti di semola e spinaci, spadellati con zucca, salsiccia e gorgonzola € 14,00
Spinach straccetti pasta, with pumpkin, sausage and gorgonzola ragout
- Tagliolini mantecati con crema di aglio nero, burrata, pomodorino confit e acciughe € 16,00
Noodles with dark garlic cream, burrata and anchovy
-
-

SECONDI PIATTI (MAIN COURSES)

- Tagliata di Fassone di Moncalvo, con verdure di stagione al forno € 26,00
Sliced grilled beef, with stewed garden vegetables
- Guancia di Fassone brasata alla barbera, soffice di patate € 24,00
Braised beef cheek, cooked in Barbera wine, with potato mousse
- La ciotola di bagna caoda con verdure cotte e crude € 30,00
Anchovy sauce with fresh vegetables (bagna cauda)
- Trippe miste croccanti, guazzetto di verdure con ristretto di midollo € 20,00
Tripe soup with mixed vegetables
- Coniglio nostrano in casseruola al vino bianco, con olive taggiasche e agretti al burro € 24,00
Roasted rabbit with Taggia olives and stewed vegetables
- Tagliere misto di formaggi: capra, mucca, pecora con confetture e frutta fresca € 18,00
Platter of cured cheese, with fruit jam and fresh fruit
- Polpa di coscia di cinghiale in lenta cottura, con polenta molle condita € 24,00
Stewed wild boar morsels with polenta
- Valdostana di costolette di agnello in crosta di grissini e carciofi, con toma piemontese € 26,00
Lamb chop crusted with bread and artichoke, and toma cheese
-
-

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

DOLCI (DESSERT)

€ 10,00

-
- Il Bunet € 10,00
Chocolate pudding 3 modi di degustare la tonda gentile
Hazelnut cake, mousse and ice cream
- Semifreddo al torrone Relanghe, mou calda e lampone fresco € 10,00
Nougat parfait with hot toffèe sauce and fresh raspberry Brownie al cioccolato, croccante alla frutta secca e gelato al caramello salato
Chocolate brownie, dried fruit tart and salted caramel ice cream
- Pere cotte alla malvasia e profumi di spezie, con gelato € 10,00
Hot pear cooked in Malvasia wine and spices Il babà al rum, gelato alla crema e passata di fragole fresche
Rum baba, with vanilla ice cream and strawberry sauce
- Paris brest: i nostri bignè con crema di caffè e caramello € 10,00
Coffee and caramel puffs Bavarese al cioccolato bianco, caffè e biscuit al fondente
White chocolate bavarian, coffee and chocolate tart