

ANTIPASTI (STARTER)

- Battuta al coltello di Fassone, spuma di reggiano e tartufo nero € 16,00
Piedmont minced beef, parmesan mousse and black truffle
- Salumi misti di Moncalvo con la nostra insalata russa e friciulin € 16,00
Platter of cured meats of Moncalvo with insalata russa
- Girello di Fassone al Corona Reale € 14,00
Topside beef with tuna sauce
- Il Monferrato..... nel piatto € 22,00
Piedmont typical mixed starter
- Il Caponet: salsiccia di Moncalvo, porri stufati e crema di Grand Cru de La Bathie € 14,00
Cabbage roll filled with pork sausage, stewed leeks and cheese cream
- Tonno di coniglio nostrano, puntarelle scottate al balsamico e crema di cavolfiore € 16,00
Cold boiled rabbit marinated in oil with chicory asparagus and cauliflower cream
- Zuppa di cipolla bionda e Gruviera, in crosta di sfoglia € 10,00
Onion soup with Gruyere cheese
- Fiori di zucchine croccanti, farciti di fondente di patate e porcini, su fonduta di toma € 16,00
Fried zucchini flowers stuffed with potato and mushrooms, with cheese fondue
- Rocher di carciofo, cremoso di robiola e cacio, e tartufo nero € 16,00
Artichoke arancino, pecorino cheese cream, and black truffle
- Millefoglie di sfogliata di grano duro al forno, peperone rosso arrosto e crema di acciughe € 14,00
Durum wheat piadina with roasted red pepper and anchovy cream

PRIMI PIATTI (FIRST COURSES)

- I nostri agnolotti ai tre arrosti, con il suo ristretto € 14,00
Monferrini ravioli with restricted braised beef (gravy)
- Gnocchi di patata rossa, fonduta di Toma svizzera, salvia croccante e castagne € 14,00
Red potato dumplings with cheese fondue, crispy sage and chestnuts
- Lasagnetta con ragù bianco di coniglio nostrano e carciofi € 14,00
Baked pasta with rabbit ragout and artichoke
- I nostri maltagliati: pasta e fagioli € 12,00
Beans soup with egg pasta
- Bottoni di cacio e pepe con spadellata di Porcini freschi € 18,00
Egg pasta bottoni stuffed cacio e pepe, with stewed porcini mushrooms
- Cannoli di crepe di farina di castagna, con radicchio tardivo, noci e gorgonzola € 14,00
Cannoli chestnut crepe with radicchio, walnut and gorgonzola
- Orecchiette al ragù di cervo gratinate al forno e Bufala € 14,00
Orecchiette pasta with venison ragout and buffalo mozzarella
-

SECONDI PIATTI (MAIN COURSES)

- Tagliata di Fassone di Moncalvo, patate arrosto al rosmarino € 24,00
Sliced grilled beef, rosemary roasted potatoes
- Morbido di Fassone brasato al Nebbiolo, soffice di patate € 22,00
Braised beef cooked in Nebbiolo wine with potato cream
- Baccalà norvegese mantecato alla cipolla bionda, croccante di maïs € 22,00
Creamed salt cod with onions, with corn tart
- Magret d'anatra alla francese, frutta caramellata in crosta di sfoglia € 26,00
Seared duck breast, and caramelized fruit with puff pastry crust
- Insalatina tiepida di lesso di Fassone, con bagnetto e patate € 20,00
Boiled beef salad with piedmont sauce and potatoes, served warm
- Tagliere misto di caprino di Casa Costa, confetture e frutta fresca € 16,00
Platter of cured cheese, with fruit jam and fresh fruit
- Zuppetta di trippe miste di Fassone, con verdure di stagione € 16,00
Tripe soup with mixed vegetables
- Polpa di coscia di cinghiale in lenta cottura, con polenta molle € 24,00
Stewed wild boar morsels with polenta cream
- Chioccioline di Cascina Tigli stufate con fondente di porri e patate € 22,00
Stewed snails with potato and leeks cream

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

DOLCI (DESSERT)

€ 10,00

- Il Bunet 3 modi di degustare la tonda gentile
Chocolate pudding Hazelnut cake, mousse and ice cream
- Il nostro Tiramisù Montebianco
Tiramisù Montebianco
- Cannolo con crema di ricotta, gocce di fondente e frutti di bosco Torta di mele, cioccolato e amaretti
Sicilian cannolo with wild berries and drops dark chocolate Cake with apple, chocolate and amaretti biscuit
- Piccolo affogato al caffè Pere cotte alla malvasia e profumi di spezie, con gelato
Ice cream with coffee Hot pear cooked in Malvasia wine and spices
- Semifreddo al torrone Relanghe con salsa mou calda Bicchierino cremoso di gianduia e pralinato alla nocciola, gelè di frutto della passione
Nougat parfait with hot toffée sauce Chocolat pudding, hazelnut, and passion fruit jelly