

ANTIPASTI (STARTER)

- Battuta al coltello di Fassone, brunoise di verdure e grana
Minced beef with fresh vegetables brunoise and parmesan € 16,00
- Salumi misti di Moncalvo con la nostra insalata russa e friciulin
Platter of cured meats of Moncalvo with insalata russa € 16,00
- Girello di Fassone al Corona Reale
Topside beef with tuna sauce € 14,00
- Millefoglie di peperone rosso arrosto, crema di acciughe e pane carasau
Roasted pepper with anchovy sauce and carasau bread € 16,00
- Spadellata di polpo ai profumi dell'orto, pomodorino confit e patata croccante
Pan-fried octopus, dried tomato and crispy potatoes € 20,00
- Insalatina croccante di carciofi, grana, frutta secca, robiolo e tartufo nero estivo
Artichoke salad, parmesan, hazelnut, robiola cheese and black truffle € 16,00
- Insalatina di tonno di gallinella Az. Agr. Varesio
Boiled chicken salad marinated in oil € 16,00
- Fiori di zuccina croccanti, chantilly di melanzane e bufala, su brunoise di cuore di bue fresco
Fried zucchini flowers, aubergine and mozzarella, with fresh tomato brunoise € 16,00
- Cocotte di asparagi, spuma di Reggiano, uovo pochè e briciole di grissino
Asparagus cocotte, parmesan mousse, poached egg and breadstick crumbs € 16,00
- Il Monferrato..... nel piatto
Piedmont typical mixed starter € 22,00

PRIMI PIATTI (FIRST COURSES)

- I nostri agnolotti ai tre arrostiti, con il suo ristretto
Monferrini ravioli with restricted braised beef (gravy) € 14,00
- Gnocchi di patate con crema di pomodorino e basilico, fave e pecorino
Potato dumplings with fresh tomato and basil, fava beans and pecorino € 14,00
- Crespella agli spinaci, con asparagi e bacon
Savory spinach crepe, stuffed with asparagus and bacon € 14,00
- Millefoglie di pasta ai 30 tuorli al ragù monferrino
Baked pasta with meat sauce € 14,00
- Tagliolini all'uovo con ragù di salsiccia di Moncalvo e pachino
Egg noodles with pork sausage sauce € 16,00
- Ravioli di borragine e Seirass, burro e salvia, e pecorino
Ravioli stuffed with borage and Seirass cheese, with butter, sage and pecorino € 14,00
- Tagliolini ai 30 tuorli con tartufo nero estivo e rosso d'uovo
Egg noodles with black truffle and egg yolk € 20,00
- Vellutata di verdure dell'orto, con crumble di parmigiano
Creamed garden vegetables, with parmesan crumble € 12,00

SECONDI PIATTI (MAIN COURSES)

- Tagliata di Fassone di Moncalvo, patate arrosto al rosmarino e insalatina dell'orto € 24,00
Sliced grilled beef, rosemary roasted potatoes and garden salad
- Coscia di faraona nostrana farcita con radicchio, e crema di patate € 20,00
Guinea fowl leg stuffed with radicchio, and potato cream
- Baccalà dorato su crema di carciofi, e bottarga di muggine € 22,00
Crispy salt cod with artichokes cream, and must bottarga
- Costolette di agnello in crosta di erbe profumate e carciofi € 22,00
Lamb chop crusted with herbs and artichokes
- Insalatina tiepida di lesso di Fassone, patate e bagnetto verde € 20,00
Boiled beef salad with potatoes and parsley sauce
- Tagliere misto di caprino e vaccino € 16,00
Platter of cured goat and cow cheese
- Zuppetta di trippe miste con verdure di stagione, leggermente gratinata € 16,00
Tripe soup with mixed vegetables
- Piccola frittura di carciofi freschi, con maionese alla senape € 16,00
Fried artichokes with mayonnaise to mustard taste
- Guancia di Fassone brasata alla Barbera € 22,00
Braised beef cheek, cooked in Barbera wine
- Zuppa di cipolla bionda e Gruviere, in crosta di pane € 12,00
Onion soup with Gruyere cheese, and bread crout

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

DOLCI (DESSERT)

€ 10,00

- Torta soffice alle mele Il nostro Tiramisù
Apple cake Tiramisù
- Bunet 3 modi di degustare la tonda gentile
Chocolate pudding Hazelnut cake, mousse and ice cream
- Panna cotta al profumo di rum, e composta di fragole Il babà al rum, crema chantilly e frutti di bosco
Panna cotta to rum taste, and strawberry sauce Rum baba, fresh wild berries and chantilly cream
- Crema cotta al forno, frutta fresca Chantilly alla vaniglia, gelée di fragole, cremoso al pistacchio con la sua crumble
Vanilla pudding with egg yolk, with fresh fruit Vanilla chantilly, strawberry jelly, pistachio pudding and crumble
- Pesche al forno con cioccolato e amaretti, e gelato Zuppa di ciliegie al Porto con gelato
Baked peaches with ice cream Vanilla ice cream with cherries flavoured with Porto