

ANTIPASTI (STARTER)

- *Battuta al coltello di Fassone, colata di fonduta di Castelmagno e tartufo* € 14,00
Minced beef, with cheese fondue and black truffle
- *Girello di Fassone cotto a bassa temperatura, con salsa tonnata* € 10,00
Topside beef with tuna sauce
- *Peperone di Carmagnola arrosto, con bagna caoda* € 12,00
Roasted pepper with anchovy sauce
- *Insalatina croccante di carciofi, frutta secca, robiola e tartufo nero* € 14,00
Artichoke salad, parmesan, hazelnut, robiola cheese and black truffle
- *Crema di zucca con gamberi croccanti* € 12,00
Creamed pumpkin, with crispy shrimp
- *Crostone con Asiago, porcino spadellato e speck croccante* € 12,00
Toast with Asiago cheese, stewed mushrooms and crispy speck
- *Lombata di maialino marinata al pinot nero, con pere fresche e crema di Zola* € 12,00
Pork loin seasoned, with fresh pear and Zola cheese cream
- *Tortino di melanzane, Bufala e crema di pachino* € 10,00
Savory pie with aubergine, buffalo mozzarella and tomato sauce
-
-

PRIMI PIATTI (FIRST COURSES)

- *Agnolotti Monferrini al sugo d'arrosto* € 10,00
Monferrini ravioli with restricted braised beef
- *Gnocchi di patate con asparagi e zafferano* € 12,00
Potato dumplings with asparagus and saffron
- *Zuppa di fagioli all'antica* € 8,00
Beans soup
- *Trofie di castagne, con ragù di lepre* € 12,00
"Chestnut trofie" pasta with hare ragout
- *Ravioli di Castelmagno su crema di porri* € 12,00
Ravioli with Castelmagno cheese inside, with leek cream
-
-
-

SECONDI PIATTI (MAIN COURSES)

- *Tagliata di vitello piemontese "Fassone" di Moncalvo* € 20,00
Sliced grilled beef
- *Stinco di maiale al forno, brasato alla birra d'abbazia (Corsendonk)* € 16,00
Braised shank pork, flavored with dark beer
- *Brasato di Fassone alla Barbera* € 16,00
Braised beef cooked in Barbera wine
- *Coniglio nostrano in casseruola con olive taggiasche* € 15,00
Roasted rabbit with Taggia olives
- *Stufato di cervo con polentina macinata a pietra* € 16,00
Stewed venison with polenta
- *Zuppa di trippa con verdure* € 10,00
Tripe soup with boiled vegetables inside
- *Tagliere di formaggi misti* € 15,00
Platter of cured cheese
- *Baccalà dissalato in crosta, con cipolla di Tropea stufata* € 16,00
Crispy salt cod with stewed Tropea onion
-
-

EVENTUALI TARTUFI A PARTE, A PESO E SECONDO IL COSTO DELLA GIORNATA
EURO ALL'ETTO:

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

DOLCI (DESSERT) - EURO 6,00

- *Torta di mele al cucchiaino*
Apple cake
- *Il nostro profiterol*
Profiterol
- *Friabile alle nocciole e fondente*
Pastry with hazelnut and dark chocolate
- *Panna cotta al pistacchio di Bronte*
Panna cotta flavoured with pistachio
- *Semifreddo al torrone Relanghe con cioccolato fuso*
Nougat parfait with hot chocolate sauce
- *Pere cotte alla malvasia*
Hot pear cooked in Malvasia wine
- *Cre moso agli amaretti e cacao*
Amaretti biscuit and cocoa pie
- *Fiordilatte con passata di fragole fresche*
Vanilla ice cream with strawberry sauce
- *Coppa con frutti di bosco freschi e gelato*
Fresh wild berries salad with ice cream
- *Crostata di farina di castagne, con pere e cioccolato*
Chestnut tart with fresh pears and chocolate

Il Menù del Corona Reale

Sonia e Domenico vi danno il benvenuto