

## ANTIPASTI (STARTER)

- Battuta al coltello di Fassone, brunoise di verdure, grana e tartufo nero € 16,00  
Minced beef with fresh vegetables brunoise and black truffle
- Terrina di anatra all'arancia e foie gras, frutta secca e cipolle caramellate, con pan dolce € 14,00  
Duck terrine with dried fruits, caramelized onion and sweet bread
- Girello di Fassone al Corona Reale € 12,00  
Topside beef with tuna sauce
- La nostra bruschetta con crudo di Patanegra e taggiasca € 16,00  
Bruschetta with Patanegra ham and olives
- Coppa di mazzancolle di Porto Santo Spirito e gamberoni, con frutta fresca e salsa cocktail € 16,00  
Shrimp and prawn salad with fresh fruits
- Insalatina di salmone affumicato, con finocchi marinati agli agrumi € 16,00  
Smoked salmon salad with fresh fennel and orange
- Tagliere di salumi misti di Moncalvo con la nostra insalata russa € 15,00  
Platter of cured meats of Moncalvo with insalata russa
- Frisella con burrata, coulis di peperone rosso e acciughe del Cantabrico € 15,00  
Flat bread with burrata, red pepper sauce and anchovies
- 
- 

## PRIMI PIATTI (FIRST COURSES)

- Agnolotti Monferrini al sugo d'arrosto € 12,00  
Monferrini ravioli with restricted braised beef (gravy)
- Tagliolini al pesto fresco, crema di burrata e crudo di gambero rosso di Mazara € 16,00  
Egg noodles with pesto, burrata cream and red shrimp
- Fazzoletti farciti con Porcini freschi e gruyere, su crema di zucca € 14,00  
Savory crepes with Porcini mushrooms and cheese, with pumpkin cream
- Gnocchi di patate al ragù di salsiccia di Moncalvo € 12,00  
Potato dumplings with pork sausage
- Spaghetti di grano saraceno con ragù di cozze fresche e pomodorini € 15,00  
Buckwheat spaghetti with mussel and tomato ragout
- Zuppa di verdure dell'orto, con crumble di parmigiano € 8,00  
Mixed vegetables soup, with parmesan crumble
- 
-

## SECONDI PIATTI (MAIN COURSES)

- Tagliata di vitello piemontese Fassone di Moncalvo € 20,00  
Sliced grilled beef
- Stracotto di Fassone brasato al nebbiolo € 20,00  
Braised beef cooked in Nebbiolo wine
- Coniglio nostrano in casseruola, al vino bianco, con olive taggiasche € 18,00  
Roasted rabbit with Taggia olives
- Galletto nostrano in casseruola, spadellato con peperonata e tropea fresca € 16,00  
Stewed chicken with peperonata and onion sauce
- Arrosticini di maialino e Fassone € 15,00  
Skewers of pork and beef
- Tagliere di formaggi misti con frutta fresca e marmellate € 15,00  
Platter of cured cheese with fresh fruits
- Zuppetta estiva di trippe miste € 12,00  
Tripe soup with mixed vegetables
- Carpione di Galletto con zucchine e fagiolini € 14,00  
Cold steak chicken marinated in vinegar, with zucchinis and green beans
- Guancia di Rana Pescatrice spadellata con pomodoro e basilico € 18,00  
Scallop of monkfish cheek, with tomato and basil
- 

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

## DOLCI (DESSERT) - EURO 8,00

- Bunet  
Chocolate pudding  
Crema cotta al caramello e gelée di frutti di bosco  
Caramel pudding with wild berries jelly
- Torta di nocciole con il suo gelato  
Hazelnut cake and ice cream  
Pesche ripiene, al forno con gelato  
Baked peaches with ice cream
- Semifreddo al fondente e torrone, con coulis di lampone  
Chocolate and nougat parfait with raspberry sauce  
Mousse ai frutti tropicali, cioccolato bianco Ivoire e yuzu  
Mousse of tropical fruits, white chocolate and yuzu
- Zuppa di ciliegie al Porto con gelato  
Vanilla ice cream with cherries flavoured with Porto  
Il "dolce della mia infanzia"  
Cake with biscuit, coffee and chocolate
- Cremoso al gianduia con cuore di passion fruit e croccante di noisette  
Chocolate pudding, with passion fruit jelly and noisette