

Antipasti Appetizers

Carne cruda di vitello di fassona battuta al coltello
Chopped steak tartare of Piemontese Fassona veal

€ 12,00

Vitello in salsa tonnata
Chilled veal slices with tuna sauce

Sfogliatina di carciofi con fonduta
Little pastry of artichokes with cheese fondue

Spiedini di manzo e pancetta affumicata con salsa di fave
Skewers of beef and bacon with cream of beans

Degustazione Mongalletto
*vitello in salsa tonnata, peperoni alla piemontese, cipolle ripiene , capônet ,
acciughe in salsa verde, lingua al bagnet rous*

Mongalletto combination plate:
**chilled veal slices with tuna sauce, Piemontese peppers, stuffed onions,
"capônet"(stuffed cabbage leaves), anchovies in green sauce,
tongue served with Piemontese tomato sauce**



€ 10,00

€ 12,00

€ 12,00

€ 15,00



La pasta fatta in casa Home made pasta

Ravioli del pin al burro e salvia
Traditional ravioli with butter and sage

€ 13,00

"Tajarin" ai 30 tuorli al ragù di salsiccia
Tagliolini pasta made with 30 yolks with sausage sauce

Ravioli di fonduta e tartufo nero saltati al burro
Ravioli with fondue and black truffle sautéed in butter

Gnocchi di patate con farina di castagne e salsa al Castelmagno
Potatoes gnocchi made with chestnut flour and Castelmagno cheese sauce

Rabaton - gnocchetti di Seirass e porri gratinati al forno
Rabaton - type of gnocchi made with Seirass cheese and leeks gratinated

"Gorgo e noci" - ravioli di gorgonzola extra e noci
"Gorgo e noci"- ravioli stuffed with gorgonzola cheese and walnuts

€ 12,00

€ 12,00

€ 12,00

€ 10,00

€ 12,00



Le nostre zuppe Our soups

Zuppa di cipolle gratinata come la si faceva una volta...20 min
Gratinéed onion soup made like in the old times...

€ 12,00

Vellutata di piselli
Cream of peas

€ 12,00

Le carni The meats

Stracotto di guancia di vitello al vino Barbera Castellinaldo
Braised veal cheek with red wine Barbera Castellinaldo

Petto d'anatra scaloppato al profumo di arancia
Orange scented duck breast escalope

Tagliata di sottofiletto di fassona con radicchio scottato
Thinly sliced veal filet with seared radicchio

Filetto di vitello di fassona
alla piastra / al pepe verde / al Castelmagno
Veal filet
grilled/ with green peppercorns / with Castelmagno cheese



€ 18,00

€ 16,00

€ 18,00

€ 24,00

Il pesce The fish

Baccalà in umido con crostino di polenta
Stewed cod with polenta crouton

€ 16,00

Formaggio Cheese

Selezione di formaggi
Cheese selection

secondo quantità
according to quantity

Le carni e il pesce sono accompagnati da verdure di stagione
The meats and the fish are served with seasonal vegetables

L'olio di oliva ed extra vergine d'oliva utilizzato è estratto in Italia da olive coltivate in Italia.
The oil and the extra virgin olive oil used is extracted in Italy from olives grown in Italy



SI INFORMANO I NOSTRI GENTILI CLIENTI, CHE NELLA NOSTRA CUCINA SONO UTILIZZATI ALCUNI ALIMENTI INDICATI DALLA NORMATIVA EUROPEA COME ALLERGENI, PERTANTO CHIEDIAMO ALLA NOSTRA GENTILE CLIENTELA DI INFORMARCI SUBITO IN CASO DI ALLERGIE ALIMENTARI, AL FINE DI POTER INDICARE ORALMENTE LA COMPOSIZIONE DEI NOSTRI PIATTI ONDE EVITARE QUALSIASI PROBLEMA DI SALUTE AI NOSTRI OSPITI.

WE INFORM OUR DEAR CUSTOMERS, THAT IN OUR KITCHEN ARE USED SOME FOOD AS INDICATED BY EUROPEAN STANDARD ALLERGENS, THEREFORE WE ASK TO OUR GUESTS INFORM US IMMEDIATELY IF THERE ARE FOOD ALLERGIES, IN ORDER TO INDICATE COMPOSITION OF OUR DISHES TO AVOID ANY PROBLEM OF HEALTH TO YOU.