

Coperto	€ 2.00
Couvert	
Service	

ANTIPASTI - ENTRÉES - STARTERS

Coppa, speck e pancetta al barolo con castagne glassate	€ 12.00
<i>Coppa, speck et bacon façon Barolo aux marrons glacés</i>	
<i>Coppa, speck and bacon in Barolo style with glazed chestnuts</i>	
Battuta di fassone con mist. e scaglie di nostrano tenero	€ 12.00 (con funghi € 14.00)
<i>Tartare de veau avec mesclun et flocons de fromage de vache de montagne</i>	
<i>Beef tartare with mixed salad and flakes of local cheese</i>	
Vitello Tonnato	€ 10.00
<i>Vitel tonné</i>	
<i>Sliced veal with tuna sauce</i>	
Petto di anatra all'arancia e aceto balsamico	€ 11.00
<i>Magret de canard à l'orange et vinaigre balsamique</i>	
<i>Duck breast with orange and balsamic vinegar</i>	
Trittico di trota di trota del Gesso	€ 14.00
<i>Triptyque de truite de notre rivière</i>	
<i>Triptych of trout from our river</i>	
Il Freddo (poker di antipasti freddi in un'unica portata)	€ 15.00
<i>Assortiment des entrées froides</i>	
<i>Assortment of cold starters</i>	
Il Caldo (il caldo assortito n. 8 pezzi in un'unica portata)	€ 15.00
<i>Assortiment des entrées chaude</i>	
<i>Assortment of warm starters</i>	

I NOSTRI PRIMI - NOTRE PÂTES -OUR PASTA

Crepelle di fonduta	€ 12.00
<i>Crepes a la fondue</i>	
<i>Cheese fondue crepes</i>	
Cruset delle Valli Occitane al ragù di salsiccia	€ 12.00
<i>Pate locale avec ragoût de saucisse</i>	
<i>Local homemade pasta with sausage ragù</i>	
Tajarin all'uovo (sughi a scelta)	€ 8.00 (con funghi € 10.00)
<i>Nouilles local aux oeufs (sauces au choix)</i>	
<i>local egg tagliatelle (sauces of your choice)</i>	
Ravioli del plin al sugo d'arrosto	€ 10.00
<i>Ravioli locale avec sauce à la viande rôtie</i>	
<i>Local ravioli with gravy</i>	
Mezze lune* ai funghi porcini	€ 12.00
<i>Demi-lunes ravioli aux cèpes</i>	
<i>Mushrooms ravioli</i>	
Risotto Real Park (alla trota fumè)	€ 11.00
<i>Risotto avec truite fumée</i>	
<i>Risotto with smoked trout</i>	
Risotto ai frutti di mare	€ 13.00
<i>Risotto aux fruits de mer</i>	
<i>Risotto with seafood</i>	
Gnocchi di Patate all'Ariund delle Alpi	€ 10.00
<i>Gnocchi de pommes de terre avec fromage de montagne</i>	
<i>Potatos gnocchi with local cheese</i>	

SECONDI- PLATS- MAIN

Sottopaletta di vitello con funghi porcini in umido	€ 10.00
<i>Paleron de veau au cèpes</i>	
<i>Flatiron with stewed porcini mushrooms</i>	
Guanciaie di vitello al Pelaverga	€ 12.00
<i>Joue de veau au Pelaverga vin</i>	
<i>Stewed veal cheek with Pelaverga wine</i>	
Agnello occitano alle erbe del Saben	€ 12.00
<i>Agneau Occitan avec les herbes de mantagne</i>	
<i>Local lamb with aromatic herb</i>	
Trippe in umido	€ 10.00
<i>Compote et tripes</i>	
<i>Stewed tripe</i>	

Cinghiale al civet con polenta	€ 13.00
<i>Civet de sanglier</i>	
<i>Civet of wild boar</i>	
La polenta con formaggi	€ 13.00
<i>Polenta aux fromages locales</i>	
<i>Polenta with local cheeses</i>	
Trota dei tre laghi	€ 15.00
<i>Truite a la Meunière</i>	
<i>Pan seared trout</i>	
Lumache alla parigina *	€ 15.00
<i>Escargots parisiens*</i>	
<i>Parisian snails *</i>	
Frittura mista di pesce	€ 16.00
<i>Friture mixte de la mer</i>	
<i>Fried Mixed Seafood</i>	

DA CONDIVIDERE - APARTAGER - TO SHARE

I cacciatorini paesani (n 2)	€ 4.00 (con acciughe € 6.00)
<i>Les petite saucisses locale (n 2)</i>	
<i>Local little salami (n. 2)</i>	
Il tagliere dei Formaggi della Valle	€ 10.00
<i>La Planche de fromages locales</i>	
<i>Local cheeses platter</i>	
Il tagliere dei Formaggi della Valle e Salumi nostrani	€ 15.00
<i>Planche de fromages et charcuteries locales</i>	
<i>Local cheeses and cured meat platter</i>	
Il tagliere dei Salumi nostrani	€ 10.00
<i>Le plateau de charcuterie locale</i>	
<i>Local cured meat platter</i>	
La Bagna Caòda (solo su prenotazione)	€ 20.00
<i>La Bagna Caòda (uniquement sur réservation)</i>	
<i>Local hot dip with garlic and anchovies (only by reservation)</i>	

LA NOSTRA BRACE - NOTRE BARBECUE - OUR BBQ

Misto di Carne PIEMONTEIS (Macelleria Martini) solo vitella piemontese:	€ 22.00
(costina, lunga ,ossetta, scamone ,salsiccia ,spiedino, paglietta)	
<i>Grillades de viande locale Piemontese</i>	
<i>Mixed grill of local Piemontese beef</i>	
Misto di Carne CLASSICO	€ 17.00
(costina di maiale, costoletta di agnello, ala di pollo, salsiccia spiedino misto, arrostiticini di capra)	
<i>Grillades de viande mixed (porc, agneau, poulet, saucisse, bœuf)</i>	
<i>Mixed grill Meat (pork, lamb, chicken, sausage and beef)</i>	
Costata di vitello	€ 22.00
<i>Côte de veau</i>	
<i>Grilled Rib eye</i>	
Filetto di vitello	€ 21.00
<i>Filet de veau</i>	
<i>Tenderloin</i>	
Sottofiletto di vitello	€ 15.00
<i>Faux-Filet de veau</i>	
<i>Veal sirloin</i>	
Costine di maiale	€ 10.00
<i>Grille de côtes de porc</i>	
<i>Pork ribs</i>	
Salsiccia di maiale	€ 8.00
<i>Saucisse de porc</i>	
<i>Pork sausage</i>	
Braciola di maiale	€ 8.00
<i>Côtelette de porc</i>	
<i>Pork chop</i>	
Costolette d'Agnello *	€ 13.00
<i>Côtelettes d'agneau*</i>	
<i>Lamb chops*</i>	
Ali di pollo	€ 8.00
<i>Ailes de poulet</i>	
<i>Chicken wings</i>	
Spiedino misto	€ 10.00
<i>Brochette mixte</i>	
<i>Mixed grill skewers</i>	
Formaggio Nostrale	€ 8.00
<i>Fromage locale grillée</i>	
<i>Local grilled cheese</i>	

Il piatto vegetariano (misto di verdura grigliate e piccola paglietta)	€ 12.00
<i>Le plat végétarien (mélange de légumes grillés et petit tampon à récurer)</i>	
<i>The vegetarian dish (mix of grilled vegetables and small scouring pad)</i>	
Verdure miste grigliate	€ 8.00
<i>Légumes grillés</i>	
<i>Grilled vegetables</i>	
Trota della Valle Gesso	€ 11.00
<i>Truite grillée</i>	
<i>Grilled Trout</i>	
Gamberoni alla griglia *	€ 18.00
<i>Crevettes grillées*</i>	
<i>Grilled prawns*</i>	
CONTORNI Patate al forno (fresche) o fritte, insalata mista	€ 4.00
<i>ACCOMPAGNEMENTS</i>	
<i>SIDE DISHES</i>	

PIZZE-PIZZAS-PIZZAS

Real Park (pomodoro cipolla,trota fumè)	€ 10.00
<i>Real Park (tomato, onion, smoked, oignon truite trout) Real Park (tomate fumée)</i>	
<i>Real Park (tomato, onion, smoked trout)</i>	
Ponte Rosso (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon, carciofini)	€ 9.00
<i>Ponte Rosso (tomate, cuit mozzarella, jambon, champignons, artichauts)</i>	
<i>Ponte Rosso (tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes)</i>	
Margherita (pomodoro,mozzarella)	€ 5.00
<i>Margherita (tomate, mozzarella)</i>	
<i>Margherita (tomato, mozzarella)</i>	
Napoletana (pomodoro, acciughe, mozzarella)	€ 7.00
<i>Napolitain (tomate, anchois, mozzarella)</i>	
<i>Neapolitan (tomato, anchovies, mozzarella)</i>	
Romana (pomodoro, prosciutto cotto, mozzarella)	€ 8.00
<i>Romana (tomate, jambon cuit, mozzarella)</i>	
<i>Romana (tomato, cooked ham, mozzarella)</i>	
Quattro formaggi (mozzarella, gorgonzola, formaggi della Valle Gesso)	€ 9.00
<i>Quatre fromages (mozzarella, gorgonzola, fromages locales)</i>	
<i>Four cheeses (mozzarella, gorgonzola, cheeses from the valley)</i>	

Buongustaia (pomodoro, prosciutto cotto, mozzarella, rucola)	€ 8.00
<i>Gourmande (tomate, jambon cuit, mozzarella, roquette)</i>	
<i>Gourmet (tomato, cooked ham, mozzarella, rocket salad)</i>	
Contadina (pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane grigliate)	€ 9.00
<i>Fermière (tomate, mozzarella, courgettes, poivrons, aubergines fraîches grillées)</i>	
<i>Farmer (tomato, mozzarella, courgettes, peppers, fresh grilled aubergines)</i>	
Pavese (pomodoro, mozzarella, patate fritte)	€ 9.00
<i>Pavese (tomate, mozzarella, pommes de terre frites)</i>	
<i>Pavese (tomato, mozzarella, French fries)</i>	
Bismark (pomodoro, mozzarella, asparagi, uovo)	€ 9.00
<i>Bismark (tomate, mozzarella, asperges, œuf)</i>	
<i>Bismark (tomato, mozzarella, asparagus, egg)</i>	
Tirolese (pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck)	€ 10.00
<i>Tyrolienne (tomate, mozzarella, gorgonzola, speck)</i>	
<i>Tyrolean (tomato, mozzarella, gorgonzola, speck)</i>	
Diavola (pomodoro, mozzarella ,salame piccante)	€ 8.00
<i>Diavola (tomate, mozzarella, salami épicé)</i>	
<i>Diavola (tomato, mozzarella, spicy salami)</i>	
Mediterranea (pomodoro, mozzarella,tonno ,cipolle)	€ 8.00
<i>Méditerranéen (tomate, mozzarella, thon, oignons)</i>	
<i>Mediterranean (tomato, mozzarella, tuna, onions)</i>	
Viennese (pomodoro, mozzarella,wurstel)	€ 8.00
<i>Viennois (tomate, mozzarella, saucisse)</i>	
<i>Viennese (tomato, mozzarella, sausage)</i>	
Calzone (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto ,champignon)	€ 10.00
<i>Calzone (tomate, mozzarella, jambon cuit, champignon)</i>	
<i>Calzone (tomato, mozzarella, cooked ham, champignon)</i>	
Stracchino e rucola (stracchino, rucola, olio evo)	€ 10.00
<i>Stracchino et roquette (fromage à pâte molle, roquette)</i>	
<i>Stracchino et roquette (fromage à pâte molle, roquette)</i>	
Focaccia Sfiziosa (pomodoro dadolato , prosciutto crudo ,rucola , parmigiano)	€ 12.00
<i>Focaccia Sfiziosa (tomate en dés, jambon cru, roquette, parmesan)</i>	
<i>Focaccia Sfiziosa (diced tomato, raw ham, rocket, parmesan)</i>	
Focaccia Semplice (olio evo, rosmarino)	€ 3.50
<i>Focaccia Semplice (huile d'olive extra vierge, romarino)</i>	
<i>Focaccia Semplice (extra virgin olive oil, rosemary)</i>	

DOLCI- DESSERTS - DESSERTS

Un dolce singolo	€ 4.00
<i>Dessert seul</i>	
<i>A single dessert</i>	
Il tris di dolci	€ 8.00
<i>Le trio de desserts</i>	
<i>The trio of desserts</i>	
I nostri gelati	€ 4.00
<i>Nos glaces</i>	
<i>Our ice creams</i>	
La macedonia di stagione	€ 4.00
<i>La salade de fruits de saison</i>	
<i>The seasonal fruit salad</i>	
La frutta fresca	€ 4.00
<i>Fruit frais</i>	
<i>Fresh fruit</i>	
Trancio di ananas fresco	€ 5.00
<i>Aananas frais</i>	
<i>Fresh pineapple</i>	
Crema catalana	€ 5.00
<i>Crème catalane</i>	
<i>Catalan cream</i>	



BEVANDE

Acqua (1 litro)	€ 1.50
Acqua (½ litro)	€ 1.00
Coca cola (1 litro)	€ 4.00
Coca cola (spina piccola)	€ 2.50
Coca cola (spina grande)	€ 3.50
Bibita in lattina (coca cola fanta, sprite, the limone o pesca)	€ 3.00
Birra alla spina grande (1 litro)	€ 10.00
Birra alla spina media (400 cl)	€ 5.00
Birra alla spina piccola (200 cl)	€ 3.00
Birra Moretti in bottiglia (0.66 cl)	€ 5.00
Caffè	€ 1.00
Caffè corretto	€ 1.50
Liquori nazionali	€ 3.00
Liquori esteri	€ 4.00
Distillati e grappe	€ 3.50
Cognac – Whisky	€ 5.00
Aperitivi	€ 4.00

BIRRE ARTIGIANALI BIRRIFICIO "TROLL" (CL 750)

Patela	€ 11.00
Panada	€ 11.00
Dau	€ 11.00
Shangrila	€ 11.00
Bruna Alpina	€ 11.00



Allergeni:

In questo esercizio vengono somministrati alimenti che possono contenere Allergeni o tracce dei seguenti prodotti: Cereali contenenti glutine, Latte e prodotti a base di latte, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Uova e prodotti a base di uova, Pesce e prodotti a base di pesce, Frutta a guscio, Sedano e prodotti a base di sedano, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo, Molluschi e prodotti a base di molluschi, Lupini e prodotti a base di lupini, Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di servizio.

Allergenes :

Dans cette restaurant, les aliments pouvant contenir des allergènes ou des traces de: Céréales contenant du gluten, Lait et produits laitiers, Crustacés et produits à base de crustacés, Œufs et ovoproduits, Poisson et produits à base de poisson, Fruits à coques, Céleri et produits à base de céleri, Arachides et produits à base d'arachide, Soja et produits à base de soja, Moutarde et à base de moutarde à base de sésame, Graines de sésame et produits à base de sésame, Mollusques et produits à base de crustacés, Lupins et produits à base de lupin, Anhydride sulfureux et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes. Pour plus d'informations, contactez le personnel de service.

Allergens:

In this restaurant, we serve food products that may contain allergens or traces of the following: Cereals containing gluten, Milk and milk-based products, Crustaceans and shellfish-based products, Eggs and egg-based products, Fish and products based on Fish, Nuts, Celery and celery products, Peanuts and peanut products, Soy and soy products, Mustard and mustard products, Sesame seeds and sesame products, Shellfish and shellfish-based products, lupins and lupine-based products, sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms. For further information, ask the staff.

N.B. 1

I prodotti contrassegnati con l'asterisco sono surgelati

Les produits marqués d'un astérisque sont surgelés

The products marked with an asterisk are frozen

N.B. 2

Le nostre pizze sono prodotte con farina di tipo "00" e con semola di grano duro

Ogni ingrediente aggiunto comporta l'aumento di € 1.50. L'aggiunta di mozzarella di bufala € 2.50, delle patatine fritte € 2.00

Nos pizzas sont réalisées avec de la farine "00" et de la farine de blé dur. L'ajout de mozzarella de bufale € 2,50, de frites € 2,00, des autres ingrédient €1,50.

Our pizzas are made with "00" flour and durum wheat semolina. The addition of buffalo mozzarella (€ 2.50), French of fries (€ 2.00), any other ingredient € 1.50.

N.B. 3

Le paste sono tutte cotte al momento e per garantirne la loro freschezza e fragranza sono conservate nell'abbattitore di temperatura.

Les pâtes sont toutes fait sur place et pour assurer leur fraîcheur sont stockées dans la cellule de refroidissement.

The pastas are all made on the spot and to ensure their freshness and fragrance they are stored in the blast chiller.

Carta dei vini

Bianchi e rosé 375 cl

Chardonnay Trentino Doc	€ 10.00
Arneis Lamiana Doc “Teo Costa”	€ 12.00
Müller Thurgau Doc “Produttori Bolzano “	€ 13.00
Gewürztraminer Doc “ Produttori Bolzano	€ 13.00
Rosè Bardolino Chiaretto	€ 9.00

Bianchi e rosé 750 cl

Bianco della casa (Cortese V.V)	I Litro € 13.00 - ½ Litro € 6.50 - ¼ Litro € 3.50
Arneis Langhe Doc “ Ciabot “	€ 12.00
Arneis Roero Doc “ Terre del Barolo”	€ 13.00
Arneis Langhe Doc “Rocca delle Vergini “ Teo Costa “	€ 15.00
Arneis Blangè Langhe Doc Ceretto	€ 26.00
Favorita Doc Langhe “ Ciabot “	€ 11.00
Favorita Langhe Doc Costa Bianca Teo Costa	€ 14.00
Favorita Langhe Doc Fallegro Gagliardo	€ 23.00
Favorita Langhe Doc Terre del Barolo	€ 12.00
Chardonnay Trentino Doc S. Margherita	€ 17.00
Gavi Doc Grimaldi	€ 15.00
Erbaluce di Caluso Doc La Rustia Orsolani	€ 20.00
Müller Thurgau Vivace Igt S. Margherita	€ 16.00
Gewürztraminer Doc La Vis	€ 18.00
Rosè Rocca delle Bocce “Oberto”	€ 14.00
Rosè Giardino “Santa Cristina “	€ 15.00

Rossi 375 cl

Dolcetto Doc Dogliani “ Cantina Soc.”	€ 9.00
Dolcetto Doc Langhe Trifulot “Teo Costa”	€ 10.00
Dolcetto Doc Langhe “Ratti “	€ 11.00
Barbera del Monferrato Doc Vivace “Braidà”	€ 11.00
Barbera d’Asti Superiore Doc “Vinchio Vaglio”	€ 11.00
Nebbiolo Langhe Doc “Ratti”	€ 13.00

Rossi 750 cl

Rosso della casa (Barbera o Dolcetto V.V.)	I L. € 13.00 - ½ L. € 6.50 - ¼ € 3.50
Dolcetto Doc Dogliani “Ciabot”	€ 10.00
Dolcetto Doc Dogliani “ Il Generale “	€ 11.00
Dolcetto Doc Langhe Trifulot “Teo Costa”	€ 14.00
Dolcetto Doc Alba “ Terre del Barolo”	€ 12.00
Dolcetto Doc Alba “ Voerzio Martini”	€ 24.00
Dolcetto Doc Alba “ Traversa ”	€ 20.00
Dolcetto Doc Langhe Colombè “ Ratti ”	€ 20.00
Barbera Doc Piemonte (ferma o vivace) “ Chiarla ”	€ 11.00
Barbera Doc Alba “Terre del Barolo “	€ 12.00
Barbera Doc Alba Burdinota “ Traversa “	€ 22.00
Barbera Doc Piemonte Le Tane “Vinchio Vaglio “	€ 12.00
Barbera Doc Monferrato Rive Rosse vivace “Vinchio Vaglio “	€ 15.00
Barbera Docg Asti Superiore Tre Vescovi “Vinchio Vaglio “	€ 17.00
Barbera Docg Asti Vigne Vecchie 50 “Vinchio Vaglio “	€ 23.00
Barbera Doc Alba Ciabot della Luna “Voerzio Martini”	€ 25.00
Grignolino Doc Asti Limonte “Braidà”	€ 22.00
Pelaverga Doc Verduno “ San Biagio “	€ 23.00
Nebbiolo Doc Langhe “Terre del Barolo”	€ 18.00
Nebbiolo Doc Langhe “Produttori del Barbaresco”	€ 25.00

Nebbiolo Doc Langhe Ochetti "Ratti"	€ 28.00
Nebbiolo Doc Langhe Ciabot della Luna "Voerzio Martini "	€ 35.00
Nebbiolo Doc Langhe Il Ciabot " Traversa"	€ 30.00
Barbaresco Docg "Produttori del Barbaresco "	€ 40.00
Barbaresco Docg Sori "Traversa "	€ 50.00
Barolo Docg La Serra " Voerzio Martini "	€ 55.00
Barolo Docg "Grimaldi "	€ 40.00

Spumanti e vini da dessert 750 cl

Cuvè Exstra Dry Doc " Valdo "	€ 15.00
Cuvè di Boj Doc " Valdo "	€ 20.00
Moscato Doc Piemonte "Ciabot"	€ 12.00
Moscato Asti "Terre del Barolo "	€ 14.00
Moscato Asti "Traversa "	€ 20.00
Moscato Asti "Voerzio "	€ 22.00
Brachetto d'Acqui G. Bologna	€ 20.00

