Coperto **€ 2.00**

Couvert

Service

ANTIPASTI – ENTRÉES – STARTERS

Battuta di fassone con mist. e scaglie di nostrano tenero **€ 13.00**

(2)

Tartare de veau avec mesclun et flocons de fromage de vache de montagne

Beef tartare with mixed salad and flakes of local cheese

Vitello Tonnato **€ 13.00**

(4-5)

Vitel tonné

Sliced veal with tuna sauce

Petto di anatra all'arancia e aceto balsamico e castagne glassate ***€ 13.00***

(14-6)

Magret de canard à l'orange et vinaigre balsamique et marrons glacés

Duck breast with orange and balsamic vinegar and glazed chestnuts

Trittico di trota di trota del Gesso **€ 15.00**

(5-14)

Triptyque de truite de notre rivière

Triptych of trout from our river

Il Freddo (poker di antipasti freddi in un'unica portata) **€ 16.00**

(1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14)

Assortiment des entrées froides

Assorment of cold starters

Il Caldo (il caldo assortito n. 8 pezzi in un'unica portata) **€ 16.00**

(1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12-13-14)

Assortiment des entrées chaude

Assorment of warm starters

Restricted Use - À usage restreint

I NOSTRI PRIMI - NOTRE PÂTES –OUR PASTA

Canelloni di fonduta (1-2-4-) **€ 13,00**
Crepes a la fondue
Cheese fondue crepes

Crouset, delle Valli Occitane , panna ,porri e speck (1-4-7-2) **€ 14.00**
Local pate with crème, poireaux and speck
Crouset from the Occitan Valleys, cream, leeks and speck

Tajarin all'uovo (sughi vari) (1-4-7-2 9-10-) **€ 9.00 con funghi € 15.00**
Nouilles local aux oeufs (sauces au choix)
local egg tagliatelle (sauces of your choice)

Ravioli del plin al sugo d'arrosto (1-4-7-2- 9-10) **€ 12.00**
Ravioli locale avec sauce à la viande rôtie
Local ravioli with gravy

Risotto Real Park (alla trota fumè) (2-5-) **€ 14.00**
Risotto avec truite fumée
Risotto with smoked trout

Gnocchi di Patate all'Ariund delle Alpi (1-2-9-10) **€ 12.00**
Gnocchi de pommes de terre avec fromage de montagne
Potatos gnocchi with local cheese

SECONDI- PLATS- MAIN

Sottopaletta di vitello con funghi porcini in umido (7-) **€ 16.00**
Paleron de veau au cèpes
Flatiron with stewed porcini mushrooms

Guanciale di maiale al Pelaverga (14-10-7-) **€ 14.00**
Joue de veau au Pelaverga vin
Stewed veal cheek with Pelaverga wine

Agnello occitano alle erbe del Saben (7-10) **€ 15.00**
Agneau Occitan avec les herbes de mantagne
Local lamb with aromatic her

Trippe di vitello in umido (7) ***€ 13.00***
Tripes de veau en sauce
Stewed veal tripe

Cinghiale* al civet con polenta *(7)* ***€ 15.00***

Restricted Use - À usage restreint

Civet de sanglier
Civet of wild boar
La polenta con formaggi (2) **€ 13.00**
Polenta aux fromages locales
Polenta with local cheeses
Lumache alla parigina * (12-2-) **€ 15.00**
*Escargots parisiens**
Parisian snails
Frittura mista di pesce * (1-2-3-4-5-9-10-12) **€ 18.00**
Friture mixte de la mer
Fried Mixed Seafood

DA CONDIVIDERE - APARTAGER – TO SHARE

I cacciatorini paesani (n3) **€ 4.00** **(con acciughe (5)** **€ 8.00**
Les petite saucisses locale (n 2)
Local little salami (n. 2)
Il tagliere dei Formaggi della Valle con miele e noci (2 -6) **€ 13.00**
La Planche de fromages locales avec du miel et des noix
Local cheeses platter with honey and nuts
Il tagliere dei Formaggi della Valle e Salumi nostrani con castagne glassate € 16.00 (2-6)
Planche de fromages et charcuteries locales aux marrons glacés
Local cheeses and cured meat platter
Il tagliere dei Salumi nostrani con castagne glassate € 15.00 (6)
*Le plateau de charcuterie locale **aux marrons glacés***
Local cured meat platter with glazed chestnuts
La Bagna Caòda (solo su prenotazione , minimo due 2 persone) € 20.00 (2-5-7)
La Bagna Caòda (uniquement sur réservation)
Local hot dip with garlic and anchovies (only by reservation

LA NOSTRA BRACE - NOTRE BARBECUE – OUR BBQ

Misto di Carne PIEMONTEIS (Macelleria Besimauda)solo vitella piemontese ***€ 24.00***
(costina,lunga ,ossetta scamone ,salsiccia,spiedino,paglietta di Entracque)
Grillades de viande piemonte **(1-2-)**

Mixed grillof local Piemontese beef

Costata di vitello ( ) **€ 25.00**
Côte de veau
Grilled Rib eye

Restricted Use - À usage restreint

Filetto di vitello () **€ 24.00**
Filet de veau
Tenderloin
Sottofiletto di vitello () **€ 17.00**
Faux-Filet de veau
Veal sirloin
Salsiccia di maiale (1) **€ 10.00**
Saucisse de porc
Pork sausage
Braciola di maiale () **€ 10.00**
Côtelette de porc
Pork cho
Formaggio Nostrale (2) **€ 10,00**
Fromage locale grillée
Locacal grilled cheese
Il piatto vegetariano (2) (misto di verdura grigliate e piccola paglietta) € 13.00
Le plat végétarien (mélange de légumes grillés et petit tampon à récurer)
The vegetarian dish (mix of grilled vegetables and small scouring pad)
Verdure miste grigliate ( ) **€ 8.00**
Légumes grillés
Grilled vegetables
Trota della Valle Gesso (5) **€ 14.00**
Truite grillée
Grilled Trou
CONTORNI** Patate al forno (fresche) o fritte*, insalata mista* ***€ 4.00
ACCOMPAGNEMENTS(-)
SIDE DISHES

PIZZE-PIZZAS-PIZZAS

Real Park (pomodoro cipolla,trota fumè) (1-4) € 13.00
Real Park (tomato, onion, smoked, oignon truite trout) Real Park (tomate fumée)
Real Park (tomato, onion, smoked trout)
Ponte Rosso (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon, carciofini) €10.00
Ponte R. (tomate, cuit mozzarella, jambon, champignons, artichauts (1-2)
Ponte Rosso (tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes)
Margherita (pomodoro,mozzarella) (1-2) € 6.00
Margherita (tomate, mozzarella)
Margherita (tomato, mozzarella)
Napoletana (pomodoro, acciughe, mozzarella) (1-2-5) € 7.00

Restricted Use - À usage restreint

Napolitain (tomate, anchois, mozzarella)
Neapolitan (tomato, anchovies, mozzarella)
Romana (pomodoro, pros. cotto, mozzarella) (1-2) € 8.00
Romana (tomate, jambon cuit, mozzarella)
Romana (tomato, cooked ham, mozzarella)
Quattro formaggi (mozzarella, gorgonzola, formaggi della Valle Gesso) (1-2) € 12.00
Quatre fromages (mozzarella, gorgonzola, fromages laocales)
Four cheeses (mozzarella, gorgonzola, cheeses from the valley)
Buongustaia (pomodoro, prosciutto cotto, mozzarella, rucola) (1-2) € 10.00
Gourmande (tomate, jambon cuit, mozzarella, roquette)
Gourmet (tomato, cooked ham, mozzarella, rocket salad)
Contadina (pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane grigliate)(1-2) € 10.0
Fermière (tomate, mozzarella, courgettes, poivrons, aubergines fraîches grillées)
Farmer (tomato, mozzarella, courgettes, peppers, fresh grilled aubergines)
Pavese (pomodoro, mozzarella, patate fritte) (1-2) € 11.00
Pavese (tomate, mozzarella, pommes de terre frites)
Pavese (tomato, mozzarella, French fries)
Bismark (pomodoro, mozzarella, asparagi, uovo (1-2-4) € 12.00
Bismark (tomate, mozzarella, asperges, œuf**)**
Bismark (tomato, mozzarella, asparagus, egg)
Tirolese (pomodoro , gorgonzola ,speck) (1-2) € 12.00
Tyrolienne (tomate, mozzarella, gorgonzola, speck)
Tyrolean (tomato, mozzarella, gorgonzola, speck)

Diavola (pomodoro, mozzarella ,salame piccante) (1-2) € 10.00
Diavola (tomate, mozzarella, salami épicé)
Diavola (tomato, mozzarella, spicy salami
Mediterranea (pomodoro, mozzarella,tonno ,cipolle) (1-2-5) € 12.00
Méditerranéen (tomate, mozzarella, thon, oignons)
Mediterranean (tomato, mozzarella, tuna, onions)
Viennese (pomodoro, mozzarella,wurstel) (1-2-) € 10.00
Viennois (tomate, mozzarella, saucisse)
Viennese (tomato, mozzarella, sausage)
Calzone (pomodoro, mozzarella, prosciutto ,funghi) (1-2-) € 12.00
Calzone (tomate, mozzarella, jambon cuit, champignon)
Calzone (tomato, mozzarella, cooked ham, champignon)
Stracchino , rucola e olio evo (1-2) € 12.00
Stracchino et roquette (fromage à pâte molle, roquette)
Stracchino et roquette (fromage à pâte molle, roquette
Focaccia Sfiziosa (pomodoro dadolato ,prosciutto crudo ,rucola, parmigiano) € 13.00

Restricted Use - À usage restreint

(1-2)

Focaccia Sfiziosa (tomate en dés, jambon cru, roquette, parmesan)

Focaccia Sfiziosa (diced tomato, raw ham, rocket, parmesan)

Focaccia Semplice (olio evo, rosmarino) **(1)** **€ 4.00**

Focaccia Semplice (huile d'olive extra vierge, romarino)

Focaccia Semplice (extra virgin olive oil, rosemary)



DOLCI- DESSERTS – DESSERTS

Un dolce singolo (1-3-4-6-8) **€ 4.00**

Dessert seul

A single dessert

Il tris di dolci (1-3-4-6-8-) **€ 8.00**

Le trio de desserts

The trio of desserts

I nostri gelati (1-3-4-6-) **€ 4.00**

Nos glaces

Our ice creams

La macedonia di stagione () **€ 4.00**

La salade de fruits de saison

Restricted Use - À usage restreint

The seasonal fruit salad

La frutta fresca () **€ 4.00**
Fruit frais
Fresh fruit

Trancio di ananas fresco () **€ 5.00**
Ananas frais
Fresh pineapple

Crema catalana (1-2-4-6 -8-9-14) **€ 5.00**
Crème catalane
Catalan cream

BIRRE ARTIGIANALI BIRRIFICIO "TROLL " (CL 750) (14)

Patela	**€ 13.00**
Panada	**€ 13.00**
Dau	**€ 13.00**
Shangrila	**€ 13.00**

Restricted Use - À usage restreint

BEVANDE

Acqua (1 litro)	**€ 2.00**
Acqua (½ litro)	**€ 1.50**
Coca cola (1 litro)	**€ 8.00**
Bibita in lattina (coca cola fanta,sprite, the limone o pesca)	**€ 3.00**
Birra alla spina grande (1 litro) (14)	**€ 11.00**
Birra alla spina media (400 cl) (14)	**€ 5.00**
Birra alla spina piccola (200 cl) (14)	**€ 3.00**
Birra Moretti in bottiglia (0.66 cl) (14)	**€ 6.00**
Caffè	**€ 1.50**
Caffè corretto	
€ 2.00	
Liquori nazionali (14)	**€ 3.00**
Liquori esteri (14)	**€ 4.00**
Distillati e grappe (14)	**€ 3.50**
Cognac – Whisky (14)	**€ 5.00**
Aperitivi (14)	**€ 4.00**

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 :

Lait et produits laitiers, Crustacés et produits à base de crustacés, Œufs et ovoproduits, Poisson et produits à base de poisson, Fruits à coques Dans cette restaurant, les aliments pouvant contenir des allergènes ou des traces de:Céréales contenant du gluten,, 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

Restricted Use - À usage restreint

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 farina integrale "Intre" al 25%

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 (14)

Chardonnay Trentino Doc **€ 10.00**

Arneis Lamiana Doc "Teo Costa" **€ 12.00**

Mùller Thurgau Doc "Produttori Bolzano " **€ 13.00**

Gewùrztraminer Doc " Produttori Bolzano **€ 13.00**

Restricted Use - À usage restreint

Rosè Bardolino Chiaretto **€ 10.00**

Bianchi e rosé 750 cl (14)

Bianco della casa (Cortese V.V) **1 Litro € 14.00 - ½ Litro € 7.00 - ¼ Litro € 4.00**

Arneis Langhe Doc " Ciabot " **€ 12.00**

Arneis Roero Doc " Terre del Barolo" **€ 15.00**

Arneis Langhe Doc "Rocca delle Vergini " Teo Costa " **€ 15.00**

Arneis Blangè Langhe Doc Ceretto **€ 28.00**

Favorita Doc Langhe " Ciabot " **€ 12.00**

Favorita Langhe Doc Costa Bianca Teo Costa **€ 15.00**

Favorita Langhe Doc Fallegro Gagliardo **€ 25.00**

Favorita Langhe Doc Terre del Barolo **€ 14.00**

Chardonnay Trentino Doc S. Margherita **€ 18.00**

Gavi Doc Grimaldi **€ 15.00**

Erbaluce di Caluso Doc La Rustia Orsolani **€ 20.00**

Mùller Thurgau Vivace Igt S. Margherita **€ 16.00**

Gewùrztraminer Doc La Vis **€ 18.00**

Rosè Rocca delle Bocce "Oberto" **€ 14.00**

Rosè Giardino "Santa Cristina " **€ 15.00**

Restricted Use - À usage restreint

Rossi 375 cl (14)

Dolcetto Doc Dogliani " Cantina Soc."	**€ 9.00**
Dolcetto Doc Langhe Trifulot "Teo Costa"	**€ 12.00**
Dolcetto Doc Langhe "Ratti "	**€ 13.00**
Barbera del Monferrato Doc Vivace "Braida"	**€ 13.00**
Barbera d'Asti Superiore Doc "Vinchio Vaglio"	**€ 13.00**
Nebbiolo Langhe Doc "Ratti"	**€ 15.00**

Rossi 750 cl (14)

Rosso della casa (Barbera o Dolcetto V.V.)	**1 L. € 14.00 - ½ L. € 7.00 - ¼ € 4.00**
Dolcetto Doc Dogliani "Ciabot"	**€ 11.00**
Dolcetto Doc Dogliani " Il Generale "	**€ 11.00**
Dolcetto Doc Langhe Trifulot "Teo Costa"	**€ 15.00**
Dolcetto Doc Alba " Terre del Barolo"	**€ 14.00**
Dolcetto Doc Alba " Voerzio Martini"	**€ 25.00**
Dolcetto Doc Alba " Traversa "	**€ 20.00**
Dolcetto Doc Langhe Colombè " Ratti "	**€ 22.00**
Barbera Doc Piemonte (ferma o vivace) " Chiarla "	**€ 12.00**
Barbera Doc Alba "Terre del Barolo "	**€ 14.00**
Barbera Doc Alba Burdinota " Traversa "	**€ 22.00**
Barbera Doc Piemonte Le Tane "Vinchio Vaglio "	**€ 14.00**
Barbera Doc Monferrato Rive Rosse vivace "Vinchio Vaglio "	**€ 16.00**
Barbera Docg Asti Superiore Tre Vescovi "Vinchio Vaglio "	**€ 18.00**
Barbera Docg Asti Vigne Vecchie 50 "Vinchio Vaglio "	**€ 23.00**
Barbera Doc Alba Ciabot della Luna "Voerzio Martini"	**€ 25.00**
Grignolino Doc Asti Limonte "Braida"	**€ 22.00**

Restricted Use - À usage restreint

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"	**€ 30.00**
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 (14)

Cuvèe Exstra Dry Doc " Valdo "	**€ 15.00**
Cuvèe 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**

Restricted Use - À usage restreint



Restricted Use - À usage restreint