

menù alla carta

Antipasti

Selezione di affettati con la nostra giardiniera € 11.00

Incapriata pugliese € 9.00  

Uovo cbt, porcini, salsa allo zola e purè di patate € 11.00 

Polpette di pesce semi di papavero e aioli € 10.00

Roastbeef di Black Angus, rucola, Salva cremasco e maionese ai porcini € 11.00

Insalata di Nicole € 10.00  

(Insalata, tofu, noci, melograno e dressing)

Degustazione di formaggi 3pz € 7.00 

Extra menù

Degustazione di 5 formaggi Genussbunker dell'Alto Adige € 15.00 

Spaghetti cacio e pepe con tartare di gambero € 15.00

Spada ligure marinato, pomodorini, lemonkosho e maionese ai frutti rossi fermentati € 15.00

Tagliolini fatti in casa ai funghi porcini € 13.00

Controfiletto di Black Angus, purè di patate e salsa tartara € 20.00

Primi

Rigatoni con crema di peperoni arrostiti, panna e salsiccia nostrana € 11.00

Risotto carnaroli riserva crema di carote fumè, bottarga e limone € 11.00 

Paccheri con pomodorini ciliegino, cipolla rossa stufata e olio al basilico € 10.00  

Gnocchi di barbabietola, crema di gorgonzola e polvere di spinaci € 10.00 

Ravioli di baccala, olive di Taggia e pomodori bruciati € 11.00

Secondi

Filetto di maiale bardato, purè di patate e salsa al pepe verde €16.00

Baccalà mantecato con patate, pomodorini confit, olio al basilico € 16.00

Pescato del giorno, patate verdi e maionese al lime € 16.00

Battuta di Fassona a coltello, maionese al rafano e cipolle rosse in agro € 16.00

Dolci

Semifreddo alle fragoline di bosco e vaniglia e del Madagascar, salsa passion fruit € 5.00 

Cheesecake ai lamponi € 5.00 

Souffle al cioccolato Belga Callebaut € 5.00 

Sorbetto alla mela verde € 4.00  

Gelato alla crema di latte con a scelta € 5.00 

crema al cioccolato o salsa al mou e anacardi o composta di frutta di stagione

chiedere al personale se è possibile mangiare il piatto eliminando dalla preparazione dette sostanze.

Selezione di affettati con la nostra giardiniera (prodotto stagionato)

Macco di fave (prodotto secco e fresco da noi lavorato) 1, 7, 8 

Polpette di pesce con semi di papavero e aioli (prodotto fresco da noi abbattuto) 1, 3, 4, 10

Vitello tonnato(prodotto fresco da noi abbattuto)3, 4, 10, 12

Sgombro (prodotto fresco da noi abbattuto) 4

Degustazione di formaggi (prodotto stagionato) 7 

Insalata di Nicole (prodotto fresco) 10  

rigatoni alla salsiccia e peperoni(prodotto fresco da noi lavorato) 1, 7

Spaghetti cacio e pepe 1,7 

Spaghetti cacio e pepe con tartare di gambero 1, 2, 7

Paccheri al pomodoro 1  

Riso allo zafferano 7 

Ravioli di bottarga (prodotto fresco da noi lavorato) 1, 3, 4, 7

Tagliata di manzo con purè di patate e salsa tartara (prodotto fresco) 3, 7, 10

Filetto di maiale bardato (prodotto fresco da noi abbattuto)7

Baccalà mantecato con patate (prodotto fresco da noi lavorato) 4, 7

Battuta di Fassona a coltello, maionese al rafano e cipolla rossa in agro (prodotto fresco da noi abbattuto) 3, 10

Pescato del giorno, patate verdi e maio (prodotto fresco da noi abbattuto) 3, 4

Semifreddo alla nocciola (prodotto fresco e pastorizzato da noi abbattuto) 1, 3, 5, 7, 8 

Sorbetto al lime (prodotto pastorizzato da noi lavorato e abbattuto)  

Biancomangiare (prodotto fresco da noi lavorato) 1, 3, 8 

Cheesecake ai lamponi (prodotto fresco) 1,7 

Gelato alla crema di latte con a scelta (nostra produzione e congelato) 7 

crema al cioccolato (nostra produzione e abbattuto)  

salsa al mou e arachidi tostate (nostra produzione e abbattuto) 7, 8 

composta di frutta di stagione (nostra produzione e abbattuto)  

pane, grissini e taralli di nostra produzione (prodotto fresco da noi lavorato e abbattuto) 1, 3, 7 

ALLERGENI COME INDICATO DAL DECRETO 1169 DEL 2011

1 Glutine; 2 Crostacei; 3 Uova; 4 Pesce; 5 Arachidi; 6 Soia; 7 Latte; 8 Frutta a guscio; 9 Sedano; 10 Senape; 11 Semi di sesamo;

12 Solfiti; 13 Lupini; 14 Molluschi

 piatti vegetariani;   piatti vegani

Per iniziare...

- Spumante al calice € 3.50
- Metodo classico al calice € 5.00
- Aperol spritz (prosecco, aperol, seltz) € 7.00
- Americano (campari, vermouth, soda) € 8.00
- Caipirinha (cachaça, lime, zucchero di canna) € 8.00
- Daiquiri (rum, lime, sciroppo di zucchero) € 8.00
- Gin tonic (gin, tonica, spezie) € 8.00/10.00
- Gin fizz (gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda) € 8.00
- Hugo (prosecco, liquore al sambuco, seltz) € 8.00
- Manhattan (whisky, vermouth, angostura) € 8.00
- Margarita (tequila, triple-sec, succo di lime) € 8.00
- Martini cocktail (gin, vermouth dry) € 8.00
- Mojito (rum, soda, zucchero di canna, menta) € 8.00
- Moscow mule (vodka, ginger beer, succo di lime) € 8.00
- Negroni (gin, campari, vermouth) € 8.00
- Negroni sbagliato (campari, vermouth, prosecco) € 8.00
- Bottega culinaria (amaro, triple-sec, vermouth, seltz) € 8.00

Alcol free...

- Shirley Temple (ginger ale, sciroppo di granatina, soda) € 5.00
- Tropical (succo di ananas, ginger beer e soda) € 5.00

coperto € 2

acqua € 2

caffè € 2