

menù alla carta

Antipasti

Selezione di affettati con la nostra giardiniera € 11.00

Il nostro vitello tonnato CBT € 12.00

Ricotta di bufala, pomodori Pachino, avocado e pane croccante € 10.00 

Incapriata pugliese € 9.00  

Polpette di pesce semi di papavero e aioli € 10.00

Insalata di Nicole € 10.00  

(Insalata, tofu, peperoni arrosto, noci e dressing)

Degustazione di formaggi 3pz € 7.00 

Extra menù

Spaghetti cacio e pepe con tartare di gambero rosa € 16.00

Scamone di agnello brasato con purè di patate e scarola saltata alle acciughe, pomodorini confit e olive di Taggia € 17.00

Controfiletto di manzo irlandese, purè di patate e salsa tartara € 18.00

Primi

Rigatoni con pomodoro, cipollotto e guanciale € 11.00

Tagliolini all'uovo fatti in casa con ragù € 11.00

Ravioli al nero con ripieno di gamberi, su crema di piselli € 11.00

Risotto carnaroli riserva, crema di carote fumè e bottarga € 11.00 min 2 persone

Paccheri con salsa di cicale, battuto di capperi e olive di Taggia € 11.00

Secondi

Guazzetto di mare € 16.00

Pescato del giorno, crema di ceci e cavolo nero € 16.00

battuta di carne cruda al coltello, maionese ai funghi, sedano croccante con ristretto di aceto balsamico
€ 15.00

Dolci

Cheesecake ai lamponi € 5.00 

Soufflè al cioccolato Callebaut € 5.00 

Tiramisù con i nostri savoiardi € 5.00 

Pain au chocolat e gelato al moscovado € 5.00 

Sorbetto al limone della riviera del Garda € 4.00  

Namelaka al cioccolato bianco, crumble di anacardi e salsa al kumquat € 5.00

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)

Incapriata pugliese (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

Uovo cbt salsa allo zola e purè di patate (prodotto fresco da noi abbattuto)3, 4, 10, 12

Roastbeef di black Angus ,rucola, salva cremasco e maionese ai funghi (prodotto fresco da noi abbattuto) 4

Degustazione di formaggi (prodotto stagionato) 7 

Insalata di Nicole (prodotto fresco) 10  

rigatoni panna salsiccia cipolla e funghi) 1, 7

Spaghetti cacio e pepe 1,7 

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

Tagliolini (prodotto fresco e gelo da noi lavorato) 1, 3, 7

Tonno (prodotto fresco da noi abbattuto) 4

Sashimi di tonno (prodotto fresco da noi abbattuto) 4, 7

Paccheri con sugo di cicale 1  

Riso allo zafferano e ristretto ossobuco 7 

Casoncelli con reale di manzo e salsa alla zucca (prodotto fresco da noi lavorato) 1, 3, 4, 7

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

Stracotto di manzo con purè di patate (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, cavolo nero e crema di ceci (prodotto fresco da noi abbattuto) 3, 4

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

Sorbetto al frutto della passione (prodotto pastorizzato da noi lavorato e abbattuto)  

Souffle al cioccolato(prodotto fresco da noi lavorato) 3, 7 

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