


menù alla carta

Antipasti

Selezione di affettati con la nostra giardiniera € 11.00

Trippa alla milanese € 11.00

Chowder, zuppa di cozze e totanetti all' inglese € 11.00

Uovo CBT, funghi, salsa allo zola e purè di patate € 11.00 

Tagliatelle di cavolo bianco, speck, olio al tartufo e crema di zucca € 11.00

Incapriata pugliese € 9.00  

Polpette di pesce semi di papavero e aioli € 10.00

Sashimi di pesce spada e guacamole € 11.00

Insalata di Nicole € 10.00  

(Insalata, tofu, melograno, noci e dressing)

Degustazione di formaggi 3pz € 7.00 

Extra menù

Tagliolini all' uovo con funghi porcini € 16.00 

Spaghetti cacio e pepe con tartare di gambero rosso € 18.00

Controfiletto di manzo irlandese, purè di patate e salsa tartara € 20.00

Filetto di spalla di manzo, purè di patate e salsa boscaiola € 20.00

Primi

Rigatoni con panna, salsiccia, cipolle e funghi € 11.00

Ravioli ripieni di zucca, amaretti e mostarda saltati al burro e salvia e parmigiano € 11.00🌿

Paccheri con guazzetto di mare e piselli € 11.00

Spaghetti cacio e pepe € 11.00🌿

Secondi

Pescato del giorno, purè di ceci e cavolo nero saltato € 17.00

Baccalà mantecato con patate, peperoni arrosto e olive di Taggia € 16.00

Battuta di carne cruda a coltello, maionese al rafano, cipolla rossa in agrodolce e ristretto di aceto balsamico € 16.00

Dolci

Cheesecake scomposta al mango € 5.00 🍃

Soufflé al cioccolato Callebaut € 5.00 🍃

Tiramisù con i nostri savoiardi € 5.00 🍃

Sorbetto alla pera Decana € 5.00 🍃🍃

Semifreddo alle castagne, meringa e salsa al vin brulé € 5.00 🍃

Gelato alla crema di latte con a scelta € 5.00 🍃
crema al cioccolato o salsa al mou e anacardi

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

Riferirsi sempre al personale di sala in caso di variazioni dei piatti sottoelencati.

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