

# menù alla carta


## Antipasti

Selezione di affettati con la nostra giardiniera € 11.00

Coda alla vaccinara e purè di patate € 11.00

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

Carpaccio di roastbeef, rucola, salsa tonnata, cipolla rossa e capperi € 12.00

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

Incapriata pugliese € 9.00  

Polpette di pesce semi di papavero e aioli € 10.00


Sashimi di tonnetto siciliano, guacamole e kimchi € 13.00

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

Medaglione di agnello, verze stufate e mostarda di zucca € 20.00


Panettone artigianale BOTTEGA CULINARIA e crema al mascarpone €7.00 

## **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 ai frutti di bosco € 5.00 

Soufflé al cioccolato Callebaut € 5.00 

Tiramisù con i nostri savoiardi € 5.00 

Sorbetto al frutto della passione € 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