

menù alla carta


Antipasti



Selezione di affettati con la nostra giardiniera € 11.00

Incapriata pugliese € 10.00  

Polpette di pesce semi di papavero e aioli € 10.00

In nostro vitello tonnato C.B.T. € 12.00

Carpaccio di finocchi e pomodori sardi, ricotta di bufala, pane croccante e bottarga € 12.00 

Insalata di Nicole € 10.00  
(Insalata, peperoni arrosto, ricotta di anacardi, olive e dressing allo sciroppo d'acero)

Degustazione di formaggi 3pz € 7.00 

Extra menù

Tagliolini al ragù di cinghiale € 15.00

Ventresca di tonno rosso mediterraneo, tzatziki, rapanelli e olio al finocchietto € 16.00

Spaghetti cacio e pepe con tartare di gambero rosso € 18.00

Tonno rosso del mediterraneo scottato, biette colorate e hummus di ceci € 20.00

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

Primi

Tagliolini al nero di seppia, burro montato alle alici, bottarga e spuma di pomodoro fermentato € 12.00

Ravioli ripieni di tonno brasato, salsa al pomodoro, basilico, cipolle e capperi € 11.00

Paccheri al sugo di cicale, olive di Taggia e capperi € 11.00

Rigatoni alla amatriciana € 11.00

Spaghetti cacio e pepe € 11.00 

Secondi

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

Pescato del giorno, patate verdi e cavolo nero saltato € 17.00

filetto di maiale bardato, soffice di patate e salsa al pepe verde € 16.00

battuta di carne cruda a coltello, maionese al rafano, cipolle rosse
e ristretto di aceto balsamico € 16.00

Dolci

Cheesecake scomposta al frutto della passione € 5.00 🍃

Tiramisù con i nostri savoiardi € 5.00 🍃

Panna cotta alle fave di Tonka, crumble di nocciole e salsa al cioccolato € 5.00

Sorbetto ai frutti esotici € 5.00 🍃🍃

Namelaka al cioccolato Ruby, salsa ai frutti di bosco e miele fluffy € 5.00

Fragole con gelato € 5.00 🍃



Il nostro gelato alla vaniglia € 5.00

In accompagnamento mou o salsa al cioccolato

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) 10, 12

Incapriata pugliese (prodotto secco e fresco da noi lavorato)  

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

Il nostro vitello tonnato (prodotto fresco da noi cotto e abbattuto) 3, 4, 10, 12

Carpaccio di finocchi e ricotta (prodotto fresco) 1, 3, 4, 7 

Degustazione di formaggi (prodotto stagionato) 7 

Insalata di Nicole (prodotto fresco) 8, 10  

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

Tagliolini al ragù di cinghiale (prodotto fresco e da noi lavorato e abbattuto) 1, 3, 9, 12

Ravioli di tonno (prodotto fresco da noi abbattuto) 1, 3, 4, 12

Spaghetti cacio e pepe 1,7 

Spaghetti cacio e pepe con tartare di gambero (prodotto fresco e gelo da noi lavorato) 1, 2, 7

Tagliolini al nero (prodotto fresco e gelo da noi lavorato) 1, 3, 4, 7,

paccheri con sugo di cicale (prodotto fresco e gelo da noi lavorato) 1, 2, 12

rigatoni alla amatriciana (prodotto fresco e stagionato da noi lavorato) 1, 12

ravioli di ricotta e borragine (prodotto fresco da noi lavorato e abbattuto) 1, 3, 7 

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

Baccalà mantecato con patate (prodotto fresco da noi lavorato) 4, 7, 12

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 patate verdi (prodotto fresco da noi abbattuto) 3, 4

Tonno scottato (prodotto fresco da noi lavorato e abbattuto) 4

Filetto di maiale bardato (prodotto fresco da noi lavorato e abbattuto) 7, 12

Sorbetto ai frutti esotici (prodotto pastorizzato da noi lavorato e abbattuto)  


Gelato con fragole (prodotto fresco da noi lavorato e abbattuto) 7 

Cheesecake al frutto della passione (prodotto fresco da noi lavorato) 1,7 

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

Tiramisù (prodotto fresco da noi lavorato) 1, 3, 7 

Namelaka (prodotto fresco da noi lavorato) 7

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 € 4.00
- Metodo classico al calice € 6.00
- Aperol spritz (prosecco, aperol, seltz) € 7.00
- Americano (campari, vermouth, soda) € 10.00
- Caipirinha (cachaça, lime, zucchero di canna) € 10.00
- Daiquiri (rum, lime, sciroppo di zucchero) € 10.00
- Gin tonic (gin, tonica, spezie) € 10.00-15.00
- Gin fizz (gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda) € 10.00
- Hugo (prosecco, liquore al sambuco, seltz) € 10.00
- Manhattan (whisky, vermouth, angostura) € 10.00
- Margarita (tequila, triple-sec, succo di lime) € 10.00
- Martini cocktail (gin, vermouth dry) € 10.00
- Mojito (rum, soda, zucchero di canna, menta) € 10.00
- Moscow mule (vodka, ginger beer, succo di lime) € 10.00
- Negroni (gin, campari, vermouth) € 10.00
- Negroni sbagliato (campari, vermouth, prosecco) € 10.00
- Bottega culinaria (amaro, triple-sec, vermouth, seltz) € 10.00

Alcol free...

- Tropical (succo di ananas, ginger beer, granatina e soda) € 6.00