

# 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

Polpette di controfiletto al sugo e crostone di pane madre € 10.00

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

Tartare di spada mediterraneo, peperoni, cipollotto, panna acida, asparagi e dressing lime e peperoncino  
€ 17.00

Spaghetti cacio e pepe con tartare di gambero rosso € 18.00

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


Scaloppa di spada, patate verdi ed erbe saltate € 20.00

## **Primi**

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

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

Rigatoni alla amatriciana € 11.00

Spaghetti cacio e pepe € 11.00 

Plin di barbabietola ripieni di mascarpone e porro stufato, panna, aringa sferificata e olio al finocchietto  
€ 11.00

## **Secondi**

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

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

scamoncino d'agnello brasato, fondo d'agnello e purè di patate € 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 al lime € 5.00 🍃🍃

Semifreddo alle arachidi, caramello e salsa alla banana € 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  

Tartare di spada (prodotto fresco da noi abbattuto) 4

Tagliolini al ragù (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 al lime (prodotto fresco 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  

Semifreddo (prodotto fresco da noi abbattuto) 1, 3, 5, 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

coperto € 2

acqua € 2

caffè € 2