

menù alla carta

Antipasti

Selezione di affettati con la nostra giardiniera € 11.00

Incapriata pugliese € 10.00  

Taco con gamberi argentina, insalata, guacamole e maio piccante € 10.00

Polpette di pesce con semi di papavero e aioli € 10.00

Gazpacho, tartare di gambero bianco e pane croccante € 12.00

Roastbeef, rucola, salsa tonnata e verdure € 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

Spaghetti cacio e pepe con tartare di gambero rosso € 18.00

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

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

Ravioli di ricotta e borragine saltati con burro chiarificato e salvia frita € 11.00

Rigatoni alla norma e ricotta salata € 11.00

Spaghetti cacio e pepe € 11.00 🌿

Secondi

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

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

Pescato del giorno con patate al prezzemolo e melanzane grigliate € 16.00

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

Dolci

Cheesecake scomposta con marmellata di pesche, timo e limone € 5.00 🍃

Tiramisù con i nostri savoiardi € 5.00 🍃

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

Granita alla mandorla € 5.00 🍃🍃

Sorbetto di stagione € 5.00 🍃🍃

Semifreddo alla liquirizia, crema al limone e polvere di capperi € 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

roastbeef tonnato (prodotto fresco da noi cotto e abbattuto) 3, 4, 10, 12

gazpacho (prodotto gelo e fresco da noi trattato) 2

tacos (gelo e fresco da noi trattato) 1, 2, 3, 10

Degustazione di formaggi (prodotto stagionato) 7 

Insalata di Nicole (prodotto fresco) 7, 8, 10 

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

Ravioli di mascarpone (prodotto fresco da noi abbattuto) 1, 3, 4, 7

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 norma (prodotto fresco e stagionato da noi lavorato) 1

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 (prodotto fresco da noi abbattuto) 3, 4

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


Sorbetto al mango (prodotto fresco da noi lavorato e abbattuto)  

Cheesecake alle pesche (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  

Pannacotta (prodotto fresco da noi lavorato) 7

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