

# menù alla carta

## Antipasti

Selezione di affettati Nerino Mezzaluna con la nostra giardiniera € 11.00



Il nostro vitello tonnato € 12.00

Incapriata pugliese € 10.00  

Chowder, zuppa di patate e cozze con pane croccante € 12.00


Polpette di pesce con semi di papavero e aioli € 10.00

Uovo C.B.T., purè di patate, fughi e salsa allo zola € 12.00 

Insalata di Nicole € 10.00    
(Insalata, tofu, noci, melograno e il suo dressing)

Degustazione di formaggi 3pz € 7.00 

## Extra menù

Tagliolini all'uovo fatti in casa con funghi porcini € 16.00 

Spaghetti cacio e pepe con tartare di gambero rosso € 18.00

Risotto ai funghi porcini e fonduta al formaggio € 18.00 min 2 persone

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 con sugo di cicale, olive di Taggia e capperi € 12.00

Ravioli di patate, fonduta al taleggio e zafferano € 11.00 🌿

Rigatoni al ragù di cinghiale € 12.00

Spaghetti cacio e pepe € 11.00 🌿

## **Secondi**

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

Filetto di maialino bardato, salsa al pepe verde e purè di patate € 16.00

Stracotto di manzo con polenta taragna € 16.00

Pescato del giorno patate verdi e cavolo nero saltato € 16.00

Gamberoni bardati in pasta kataifi e maionese al mango € 16.00

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

## Dolci

Cheesecake scomposta con frutti di bosco caramellati € 5.00 🍃

Tiramisù con i nostri savoiardi € 5.00 🍃

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

Semifreddo alla nocciola, amarene Fabbri e cioccolato € 5.00 🍃

Sorbetto al frutto della passione € 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


caprese di bufala (prodotto fresco) 4, 7


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 ricotta e borragine (prodotto fresco da noi abbattuto) 1, 3, 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, 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 (prodotto fresco da noi abbattuto) 3, 4

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

Sorbetto al frutto della passione (prodotto fresco da noi lavorato e abbattuto)  

Granita alle mandorle (prodotto fresco e secco da noi lavorato) 8  


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  

Panna cotta (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