

menù alla carta

Antipasti

Selezione di affettati Nerino Mezzaluna con la nostra giardiniera € 12.00



Passatina di cannellini e patate, verza e verzini, olio piccante € 12.00

Il nostro vitello tonnato € 12.00

Incapriata pugliese € 10.00  


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 alla puttanesca € 12.00

Ravioli di patate, fonduta al taleggio e zafferano € 12.00 🌿

Rigatoni al ragù di cinghiale € 12.00

Spaghetti cacio e pepe € 12.00 🌿

Secondi

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

Pancia di maialino, crema di zucca e mela demi-cuit € 16.00


Stracotto di manzo con polenta taragna € 16.00


Pescato del giorno patate verdi e zucchine grigliate € 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 montebianco € 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