

menù alla carta

Antipasti

Selezione di affettati Nerino Mezzaluna con la nostra giardiniera € 13.00



Taco con insalata di patate e gamberi, cavolo bianco, avocado e maionese piccante € 13.00

Incapriata pugliese € 11.00  

Coscette di faraona confit, purè di patate e cipolla caramellata € 12.00


Polpette di pesce con semi di papavero e aioli € 12.00

Coda alla vaccinara con purè di patate € 13.00

Insalata di Nicole € 11.00  
(Insalata, tofu, noci, melograno e il suo dressing)

Degustazione di formaggi 3pz € 8.00 

Extra menù

Tagliolini all'uovo fatti in casa con funghi porcini € 17.00 

Spaghetti cacio e pepe con tartare di gambero rosa € 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 € 13.00

Rigatoni salsiccia, funghi, cipolle e panna € 13.00

Calamarata Benedetto Cavalieri con cicale di mare € 13.00

Spaghetti cacio e pepe € 13.00 

Secondi

Battuta di carne cruda, cipolla rossa in agrodolce, maionese al rafano e ristretto di aceto balsamico
€ 17.00

Filetto di maiale alla wellington, soncino e maionese ai funghi € 17.00

Stracotto di manzo con polenta taragna € 17.00

Pescato del giorno patate verdi e zucchine grigliate € 17.00

Baccalà mantecato con patate, peperoni arrosto, crostino di pane madre e olive di Taggia € 17.00

Dolci

Il nostro panettone classico per San Biagio €6.00

Cheesecake scomposta con frutti di bosco caramellati € 6.00 🍃

Namelaka al cioccolato bianco, croccante alle mandorle e passion fruit € 6.00

Panna cotta alle fave di Tonka, crumble di nocciole e salsa al cioccolato € 6.00

Semifreddo alle arachidi affogato al caffè, salsa al cioccolato e caramello € 6.00 🍃

Sorbetto al frutto della passione € 6.00 🍃🍃



Il nostro gelato alla vaniglia € 6.00 🍃

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


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

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

Degustazione di formaggi (prodotto stagionato) 7 

Ravioli ripieni di granchio rosso, pomodorini pachino, pesto di rucola e peperoncino

Tagliolini all'uovo fatti in casa con funghi porcini

Spaghetti cacio e pepe 1,7 

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

Tagliolini al nero di seppia, burro montato alle alici, bottarga e spuma di pomodoro fermentato (prodotto fresco e gelo da noi lavorato) 1, 3, 4, 7,

Calamarata Benedetto Cavalieri con sugo di cicale, capperi e olive di taggia

Rigatoni salsiccia, funghi, cipolle e panna

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

Battuta di Fassona a coltello, maionese al rafano e cipolla rossa in agro (prodotto fresco da noi abbattuto) 3, 10

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

Stracotto di manzo con polenta taragna

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

Pescato del giorno patate verdi e zucchine grigliate

Cheesecake scomposta con frutti di bosco caramellati


Tiramisù con i nostri savoiardi

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

Semifreddo montebianco

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

Il nostro gelato alla vaniglia (7) con a scelta cioccolato o mou (7) (nostra produzione e congelato) 

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