

# menù alla carta

## Antipasti

Selezione di affettati Nerino Mezzaluna con la nostra giardiniera € 13.00

Caprese con datterini e burrata di bufala € 12.00 

Trippa alla milanese € 12.00

Incapriata pugliese € 11.00  

Polpette di pesce con semi di papavero e aioli € 12.00

Polpettine di faraona con maionese al tartufo, guacamole e maionese piccante € 12.00

Il nostro di vitello tonnato € 13.00

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

Degustazione di formaggi 3pz € 8.00 

## Extra menù

Trancio di tonno rosso mediterraneo, pesto di barbabietola e pak choi € 22.00

Spaghetti cacio e pepe con tartare di gambero rosa € 20.00

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

Spezzatino di cinghiale e polenta € 20.00

## **Primi**

Tagliolini al nero di seppia, burro montato alle alici, bottarga e spuma di pomodoro fermentato € 13.00

Gnocchetti con salsa al Blu del Moncenisio, funghi e noci € 13.00 🌿

Rigatoni alla amatriciana € 13.00

Calamarata benedetto cavalieri con sugo di scampi € 15.00

Spaghetti cacio e pepe € 13.00 🌿

Le nostre lasagnette € 13.00

Risotto alla carota affumicata, bottarga e limone € 13.00

## **Secondi**

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

Filetto di maiale bardato, purè di patate e salsa al pepe verde € 17.00

Agnello cotto a bassa temperatura, sedano rapa e cipolla rossa arrosto € 17.00

Pescato del giorno patate verdi e zucchine grigliate € 17.00

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

## **Dolci**

Tiramisù con i nostri savoiardi € 6.00 🍃

Torta mimosa con pan di spagna alle mandorle e crema chantilly € 6.00

Cheesecake scomposta con frutti di bosco caramellati € 6.00 🍃

Panna cotta alle fave di Tonka, crumble di mandorle 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