

menù alla carta

Antipasti

Selezione di affettati Nerino Mezzaluna con la nostra giardiniera € 13.00

Incapriata pugliese € 11.00  

Polpette di pesce con semi di papavero e aioli € 12.00

Il nostro di vitello tonnato € 13.00

Buche chevre in pasta fillo croccante e composta di fioroni caramellati € 12.00 

Insalata di Nicole € 11.00  
(Insalata, tofu, peperoni e dressing alla cipolla rossa e sciroppo d'acero)

Degustazione di formaggi 3pz € 8.00 

Extra menù

Tacos con tartare di tonno rosso, cavolo bianco, guacamole e panna acida € 15.00

Trancio di tonno rosso mediterraneo, pesto di barbabietola e piccola caponatina € 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

Primi

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

Rigatoni alla amatriciana € 13.00

Troccoli con polpa di granchio, pomodori bruciati e cipollotto € 13.00

Spaghetti cacio e pepe € 13.00 

Gnocchi di patate, blu del Moncenisio e noci € 13.00

Risotto mantecato alla carota fumè e bottarga € 13.00 min. 2 persone

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 cavolo nero stufato € 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 

Cheesecake scomposta con frutti di bosco caramellati € 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 (cachaca, 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