

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 de 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

tartare di tonno rosso del mediterraneo, cetrioli, datterini gialli, panna acida e aceto di fiori di ciliegio
€18.00

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

Calamarata Benedetto Cavalieri pesto di Pra, pomodorini e burrata di bufala € 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 alla milanese € 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 verdure di stagione € 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 base al rosmarino, pesche e albicocche € 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 lamponi e amarena € 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 (prodotto fresco da noi abbattuto) 3, 4, 10

Buche chevre (prodotto fresco da noi lavorato) 1, 7 

Insalata di Nicole (prodotto fresco) 6, 10 

Tartare di tonno (prodotto fresco da noi abbattuto) 4, 7

Degustazione di formaggi (prodotto stagionato) 7 

Troccoli con granchio (prodotto fresco da noi lavorato) 1, 2, 7

Spaghetti cacio e pepe 1, 7 

Spaghetti cacio e pepe con tartare di gambero rosa (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 al tonno (prodotto fresco da noi lavorato e abbattuto) 1, 4, 9, 12

Rigatoni alla amatriciana (prodotto fresco e stagionato da noi lavorato) 1

Gnocchi di patate (prodotto fresco da noi lavorato e abbattuto) 1, 3, 7, 8 

Risotto alla milanese (prodotto fresco da noi lavorato) 7, 9, 12

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

Filetto di maiale bardato (prodotto fresco da noi lavorato) 7

Agnello (prodotto fresco da noi lavorato) 7, 10, 12

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

Pescato del giorno patate verdi e zucchine grigliate (prodotto fresco da noi lavorato) 4

Tonno (prodotto fresco da noi lavorato e abbattuto) 4, 9

Cheesecake scomposta con frutti di bosco caramellati (prodotto fresco da noi lavorato) 1, 7 

Tiramisù con i nostri savoiardi (prodotto fresco da noi lavorato) 1, 3, 7 

Panna cotta alle fave di Tonka, crumble di nocciole e salsa al cioccolato (prodotto fresco da noi lavorato) 1, 7, 8

Semifreddo alle arachidi (prodotto fresco da noi lavorato e abbattuto) 1, 3, 5, 7 

Sorbetto (prodotto fresco e gelo da noi lavorato e abbattuto) 6 

Il nostro gelato alla vaniglia (6, 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

coperto € 2

acqua € 2

caffè € 2