

## **menù alla carta**

### **Antipasti**

Selezione di affettati Nerino Mezzaluna con la nostra giardiniera € 13.00

Incapriata pugliese € 11.00  

Trippa alla milanese € 12.00

uovo CBT, purè di patate, porcini, shiitake e pioppini con salsa allo zola € 12.00 

Polpette di pesce con semi di papavero e aioli € 12.00

Zuppa di cipolle, tartufo nero e crostone di pane € 13.00 

Roastbeef di black Angus tonnato € 13.00

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

Degustazione di formaggi 3pz € 8.00 

### **Extra menù**

Ravioli ripieni di fontina e trevisana saltati con panna, zafferano e pancetta affumicata € 15.00

Spaghetti cacio pepe con tartare di gambero rosa € 20.00

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

Filetto di branzino, crema di sedano rapa e cavolo nero saltato € 20.00

## **Primi**

Lasagnette fatte in casa con fonduta al parmigiano € 13.00

Rigatoni alla norma € 13.00

Tagliolini all'uovo fatti a mano con ragù € 13.00

scialatielli con polpa di granchio, pomodori bruciati, cipollotto stufato e zest di limone €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

Guancetta di maiale brasata, la sua riduzione e purè agli aromi € 17.00

Wellington con insalatina e maionese al tartufo nero € 18.00

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

salmone purè di patate verdi e verdure di stagione € 17.00

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

Carpaccio di salmone marinato e affumicato con caprino fresco, rosmarino e lime € 17.00

## **Dolci**

Panna cotta alla fava Tonka, salsa al cioccolato e crumble alla nocciola € 6.00

Soufflé al cioccolato Barry Callebaut € 6.00 

Cheesecake scomposta al mango € 6.00 

Tiramisù con i nostri savoiardi € 6.00 

Sorbetto lime € 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 roastbeef 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  

Zuppa di cipolle (prodotto fresco) 1, 7, 9 

Degustazione di formaggi (prodotto stagionato) 7 

Uovo con funghi (prodotto fresco) 3, 7 

scialatielli 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

Ravioli di fontina e trevisana, saltati panna, zafferano e pancetta affumicata (prodotto fresco da noi abbattuto) 1, 3, 7, 12

Tagliolini al ragù di lepre (prodotto fresco e gelo da noi lavorato e abbattuto) 1, 3, 9, 12

Rigatoni alla puttanesca (prodotto fresco da noi lavorato) 1, 4

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

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

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