

menù alla carta

Antipasti

Selezione di affettati Nerino Mezzaluna con la nostra giardiniera € 13.00

Pancetta "Giovanna" Capitelli e cipolle borettane al balsamico € 13.00

Incapriata pugliese € 11.00

incapriata pugliese € 11.00  

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

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 rosso € 20.00

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

Primi

Paccheri con sugo di scorfano € 13.00

Rigatoni alla norma € 13.00

Tagliolini all'uovo fatti a mano con ragù € 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

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

Trancio di salmone affumicato, 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

Semifreddo alle castagne e salsa ai cachi € 6.00 

Millefoglie, crema chantilly e frutti di bosco € 6.00

Soufflé al cioccolato Barry Callebaut € 6.00 

Cheesecake scomposta al mango € 6.00 

Tiramisù con i nostri savoiardi € 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 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