

menù alla carta

Antipasti

Selezione di affettati Nerino Mezzaluna con la nostra giardiniera € 13.00

Incapriata pugliese € 11.00 

Fagottino croccante di formaggio di capra con marmellata di fioroni caramellati € 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

Roastbeef di Black Angus tonnato € 13.00

Degustazione di formaggi 3pz € 8.00 

Primi

Paccheri con sugo di scorfano € 13.00

Rigatoni alla norma € 13.00

Spaghetti cacio e pepe € 13.00 

Extra menù Risotto al lime con tartare di scampo irlandese € 16.00 min 2 persone

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

Extra menù Tagliolini all'uovo fatti a mano con funghi porcini e burro montato € 15.00

Extra menù Spaghetti cacio pepe con tartare di gambero rosso € 20.00

Secondi

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

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

Guancetta di maiale brasata, la sua riduzione e purè di patate aroma € 17.00

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

Trancio di salmone marinato e 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

Il nostro panettone artigianale con gocce di cioccolato accompagnato da crema al mascarpone € 8.00 🍃

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

Semifreddo alle castagne e salsa ai cachi € 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

Fagottini di capra (prodotto fresco da noi lavorato) 1, 7

Degustazione di formaggi (prodotto stagionato) 7 

Uovo con funghi (prodotto fresco) 3, 7 

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

Paccheri scorfano (prodotto surgelato da noi lavorato) 1, 2, 7

Spaghetti cacio e pepe 1, 7 

Spaghetti cacio e pepe con tartare di gambero (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 ai funghi (prodotto fresco e gelo da noi lavorato e abbattuto) 1, 3, 9, 12

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

Farfalle allo stroganoff (prodotto fresco da noi lavorato) 1, 7, 12

Risotto al lime e scampi (prodotto fresco e gelo da noi lavorato) 2, 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) 6, 7, 12

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

Pescato del giorno patate verdi e verdure di stagione (prodotto fresco da noi lavorato) 4

Tonno rosso scottato (prodotto fresco da noi lavorato) 3, 4, 10

Carpaccio di salmone (prodotto fresco da noi lavorato) 4, 7

Panettone al cioccolato (prodotto fresco da noi realizzato) 1, 3, 7 

Cheesecake scomposta (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 castagne (prodotto fresco da noi lavorato e abbattuto) 1, 3, 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) 

Flan parisien (prodotto fresco da noi lavorato) 1, 3, 7 

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