menù alla carta

Antipasti

Selezione di affettati misti con la nostra giardiniera € 13.00

Incapriata pugliese € 11.00

Uovo CBT, purè di patate, finferli e salsa allo zola € 12.00

Fagottino croccante di formaggio di capra con marmellata di fioroni caramellati € 12.00

Polpette di pesce con semi di papavero e aioli € 12.00

Sashimi di salmone affumicato, finocchio croccante e dressing alla salsa di soia € 12.00

Roastbeef di Black Angus tonnato € 13.00

Degustazione di formaggi 3pz € 8.00

Insalata mista

(insalata, pomodori, carote, cipolle rosse, peperoni e olive taggiasche) € 10.00

Primi

Paccheri con sugo di scorfano € 13.00

Rigatoni alla amatriciana € 13.00

Spaghetti cacio e pepe € 13.00

Ravioli fatti in casa ripieni di orata e patate saltati con pomodorino fresco, capperi e olive di Taggia €13.00

Extra menù linguine all'astice € 25.00

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

Extra menù Risotto al lime e tartare di scampo € 17.00 min. 2 persone

Secondi

Extra menù Battuta al coltello di carne cruda, cipolle rosse in agrodolce, ristretto di aceto balsamico e maionese € 19.00

Extra menù medaglione di agnello, la sua demi glace e millefoglie di patate € 20.00

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

Extra menù Controfiletto di manzo irlandese, purè di patate e salsa tartara € 21.00

Pescato del giorno, verdure grigliate e hummus € 17.00

Mazzancolle in pasta kataifi e guacamole € 17.00

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

Dolci

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

Tiramisù con i nostri savoiardi € 6.00

Cheesecake scomposta con composta di ciliegie fatte in casa € 6.00

Sorbetto al frutto della passione € 6.00

Il nostro gelato alla crema di latte € 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 gielo 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 crema (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 (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