

Il Menù degustazione 5 portate a sorpresa € 56.00 vini esclusi*

Per tutti i componenti del tavolo

*(1-2-3-4-7-8-11-14) ******

Il Menù a "La Carte"

ANTIPASTI

Tartare di manzo*, misticanza, Parmigiano e bottarga d'uovo ³	€ 18,00
Seppia Sicilia* con caponatina di verdure* e olio al basilico ¹⁴	€ 19,00
Uovo morbido con crema di patate al sale e spuma al Parmigiano ³⁻⁷	€ 16,00
Passatina di ceci* profumata al rosmarino con crostacei* e polenta croccante ²	€ 19,00
La nostra melanzana alla parmigiana*, pomodoro, bufala e basilico ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	€ 16,00
Flan di zucca* in crema* di Provola del Monaco e semi di zucca ³⁻⁷	€ 18,00
Carpaccio di polpo* alla ligure (pomodorini, olive e olio al basilico) ¹⁴	€ 17,00

PRIMI PIATTI

Scialatielli ai carciofi*, pescatrice* e olive Taggiasche ¹⁻⁴	€ 19,00
Risotto con prescinsêua, pesto e nocciola ⁷⁻⁸	€ 17,00
Trofie al pesto* con fagiolini e patate ¹⁻⁸	€ 16,00
Minestrone* di verdure alla genovese ⁸	€ 15,00
Spaghetti al pomodoro ¹	€ 15,00
Gnocchetto* di zucca al Castelmagno DOP d'Alpeggio ¹⁻³⁻⁷	€ 17,00
Taglierino fresco* alla carbonara ¹⁻³⁻⁷	€ 16,00
Cappelletti* di patate e maggiorana in guazzetto di calamaretti* ¹⁻³⁻¹⁴	€ 19,00

SECONDI PIATTI di PESCE

Baccalà* a 62° su parmentier*, porro e tartufo nero ⁴⁻⁷	€ 21,00
Trancio d'Ombrina* con topinambur* e il suo fritto ⁴	€ 20,00
Il Calamaro* ripieno in guazzetto di pomodoro, capperi e olive ¹⁴	€ 21,00
Salmone* glassato all'arancia e menta con pinzimonio di finocchio ⁴	€ 20,00
Triglia* fritta in forno con fonduta di Provola del Monaco e carciofi* ⁴⁻⁷	€ 21,00

SECONDI PIATTI di CARNE

Suprema di pollo* alla Ligure (olive, pinoli e patate) ⁸	€ 18,00
Tagliata di Fassona* con verdure alla griglia	€ 19,00
Petto d'anatra* alla griglia glassata al miele, castagne e nocciole ⁸	€ 22,00
Guancia di manzo* con purea di patate e il suo fondo ⁷	€ 19,00
Milanese di vitello* con patate al rosmarino ⁷⁻³	€ 20,00

VERDURE E FORMAGGI

Selezione di formaggi con le nostre marmellate ⁷	€ 16,00
Verdure al vapore con olio EVO	€ 9,00
Verdure alla griglia	€ 9,00
Insalata mista con pinzimonio al lime	€ 9,00
Insalatina di fregola con verdure croccanti ⁷	€ 14,00
Mozzarella di bufala e pomodori misti ⁷	€ 14,00

Il menù è frutto di esperienza e sperimentazione, può variare in base alla stagionalità.

dello Chef Executive Luca Collami e del Sous Chef Anil Prasad

() prodotto o materia prima surgelato all'origine o congelato in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg (CE) 852/2004*

"I prodotti ittici da consumare crudi sono stati sottoposti a trattamento termico per le finalità di bonifica sanitaria, rispettando quanto previsto dal Reg (CE) 853/2004 Allegato III, sez VIII, capitolo 3, lettera d"