

Il Menù a "La Carte"

Menù degustazione 5 portate a sorpresa € 59.00 - Vini esclusi

Per tutti i componenti del tavolo

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

ANTIPASTI

Crudo di Cabannina*, uovo Bio, scalogno, capperi e acciughe ⁷⁻³⁻⁴	€ 20,00
Seppia* scottata alla griglia su crema di piselli ed il suo nero* ⁴⁻¹⁻¹⁴	€ 19,00
La nostra melanzana alla parmigiana*, pomodoro, mozzarella di bufala e basilico ¹⁻³⁻⁷	€ 18,00
Morbido d'asparagi*, crema inglese al parmigiano, crudo di gamberi Sicilia* e balsamico ⁷⁻³⁻²	€ 20,00
Tartare di ricciola* con olio al basilico, olive taggiasche e pinoli ⁴⁻²	€ 22,00
Sgombro marinato al profumo di griglia*, pomodorini confit e puntarelle all'agro ³⁻⁷⁻⁴	€ 18,00
Bruschettona con tartare di pomodoro, uovo Bio a 62°, capperi e olive ⁷⁻¹⁻³	€ 17,00
Petto di quaglia e sottobosco ⁸	€ 20,00

PRIMI PIATTI

Fusilli caserecci con carciofi, pescatrice* e olive taggiasche ¹⁻⁴	€ 20,00
Risotto agli asparagi, brunoise al lime e crostacei* ²	€ 22,00
Plin di pesto*, crema inglese e fagiolini ¹⁻³	€ 19,00
Spaghettoni con vongole* e lupini* ⁷⁻¹⁴	€ 25,00
Gnocchetto di patate* e barbabietola in guazzetto Thai e sarda affumicata ¹⁻³⁻⁴	€ 19,00
Taglierino fresco* con ragù bianco di coniglio alla Ligure ¹⁻³	€ 18,00

SECONDI PIATTI di PESCE

Baccalà* a 62° su parmentier e carciofi fritti ⁴⁻⁷	€ 23,00
Trancio di pescato* nel Mar Mediterraneo, cime di rapa e salsa all'aglio dolce ⁴	€ 25,00
Il Calamaro* ripieno in guazzetto di pomodoro, capperi e olive ⁴⁻⁶⁻¹⁴	€ 21,00
Triglia fritta* in forno con pecorino e asparagi ⁴⁻⁷	€ 22,00

SECONDI PIATTI di CARNE

Petto d'anatra* rosticcato ai frutti di bosco	€ 22,00
Guancia di manzo con salsa al Gavius e purea di patate ⁷⁻¹⁻³	€ 22,00
Tagliata* di Fassona e verdure alla griglia	€ 23,00
Filetto di spalla d'agnello* rosticcato nel suo fondo con insalatina di fave	€ 24,00

VERDURE E FORMAGGI

La nostra selezione di formaggi misti con le nostre marmellate e pan brioche* ⁷ (Montebore, Toma di pecora di Entracque, Nocciolino, Toma Blues, Toma Holzhofer)	€ 20,00
La giardiniera di Morgan con croissant all'acciuga* ¹⁻⁴	€ 10,00
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 ¹	€ 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"