

## Antipasti

|  |         |
|--|---------|
| <b>Polpo scottato su vellutata di Topinambur e Nocciole tostate</b> * 6. 9. 11.  | € 18,00 |
| <b>Insalatina di Seppie con Verdure spadellate al profumo di Finocchietto e Maionese liquida agli Agrumi</b> * 2. 6. 11. | € 16,00 |
| <b>Stoccafisso mantecato alla sanremasca Brandacujun con pane tostato e Olive di Taggia denocciolate</b> *1. 6. 9.       | € 14,00 |
| <b>Caprese di Bufala campana rivisitata "Le quattro stagioni"</b> 1. 2. 3.   | € 13,00 |
| <b>Tartare di Salmone marinato alla Barbabietola e macedonia di Frutta fresca</b> 6.                                     | € 15,00 |
| <b>Animelle di Vitello marinate al Limone verde con crema di Cavolfiore al Calvados e Bottarga di Muggine</b> 6.         | € 20,00 |

## Primi piatti

|   |         |
|---|---------|
| <b>Gnocchi di Patate di nostra produzione allo Zafferano con salsa di Calamari</b> * 2. 3. 6.                   | € 17,00 |
| <b>Ravioli pizzicati a mano con ripieno di Salsiccia, Bietole e Maggiorana al tocco di Coniglio</b> * 1. 2. 11. | € 15,00 |
| <b>Riso <i>Carnaroli</i> Cacio e Pepe e Pancetta croccante</b> 3. (min. 2 persone - prezzo per persona)         | € 15,00 |
| <b>Spaghetti alle vongole veraci con pane agli aromi</b> 1. 6.  | € 18,00 |
| <b>Tagliolini al nero di Seppia con Gallinella di mare e Lime</b> 1. 2. 6.                                      | € 18,00 |
| <b>Tagliatelle all'Astice con Pomodorino fresco</b> 1.4.  | € 28,00 |

## Per i Bambini

|  |         |
|--|---------|
| <b>Milanese di Pollo con Patatine fritte</b> * 1. 2. | € 15,00 |
|--|---------|

## Secondi piatti

|  |         |
|--|---------|
| <b>Branzino al Sale con contorno di patate rosolate agli aromi</b> 6 (min. 2 pers. – prez. per per.) | € 20,00 |
| <b>Scaloppa di Ricciola dorata al pan brioche (CBT)</b> 1. 6.  | € 25,00 |
| <b>Bocconcini di Scorfano con crema di Bouillabaisse, Pernod e Zafferano</b> 6. 11.                  | € 25,00 |
| <b>Frittura mista di Pesce con Verdure croccanti</b> *1.5.6.   | € 18,00 |
| <b>Grigliata mista di Pesce con Insalata novella e salsa agli Agrumi</b> *6.                         | € 28,00 |
| <b>Cube Roll argentina alla griglia con Burro salato</b> 3.  | € 25,00 |

## Contorni

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| <b>Verdure alla griglia</b> | € 7,00 |
| <b>Patate fritte</b> * 8.   | € 5,00 |
| <b>Insalata verde</b>       | € 5,00 |
| <b>Insalata mista</b>       | € 7,00 |

## Desserts

|  |        |
|--|--------|
| <b>Panna cotta al profumo di Basilico e salsa ai Frutti rossi</b> 3.                 | € 7,00 |
| <b>Soufflé al Cioccolato Valrhona Guanaja 70% con cuore morbido</b> 3.               | € 8,00 |
| <b>Tiramisù classico con Savoiardi artigianali</b> 1. 3.                             | € 7,00 |
| <b>Mousse al Cioccolato Valrhona Jivara 40% con cialda croccante</b> 1. 3.           | € 8,00 |
| <b>Semifreddo alla Nocciola, Mascarpone e Biscotto</b> 1. 2. 3.                      | € 7,00 |
| <b>Tarte Tatin alle Mele in chiave moderna con gelato al Fiordilatte</b> 1. 2. 3. 9. | € 8,00 |

**Coperto e Servizio: € 2,00**

*\* Alcuni prodotti possono essere confezionati e / o conservati in atmosfera modificata*