

Antipasti

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

Primi piatti

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

Per i Bambini

Milanese di Pollo con Patatine fritte * 1. 2.	€ 15,00
--	---------

Secondi piatti

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

Contorni

Verdure alla griglia	€ 7,00
Patate fritte * 8.	€ 5,00
Insalata verde	€ 5,00
Insalata mista	€ 7,00

Desserts

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

Coperto e Servizio: € 2,00

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