

## ANTIPASTI

Il polpo croccante con tortino di patate schiacciate all'olio d'oliva, olive di Taggia e maionese all'acqua di polpo € 13,50

Il granchio fritto con giardinera di cavolo cappuccio, guacamole e salsa all'acqua di granchio € 14,00

La tartara di petto d'anatra con cremoso di patate dolci e frutto della passione € 14,00

La parmigiana dorata con battuta di mozzarella di bufala e pomodorini al pesto leggero di basilico € 13,00

L'uovo pochè con spuma di pane, ristretto di marsala, pomodorini confits e mollica di pane tostato € 13,00

## PRIMI PIATTI

Le tagliatelle nere ai profumi d'oriente su crema di senape selvaggia ed emulsione di ricci di mare € 14,50

Le orecchiette di pasta fresca alle cime di rapa con gamberi e liquirizia € 13,50

I paccheri alle castagne con pancetta croccante e fonduta di provolone € 14,00

Il risotto Carnaroli Riserva con crema di zucca, ristretto di soia e scamorza affumicata € 14,00

Gli gnocchi rustici di patate ai porcini e mailino nero dei Nebrodi € 13,50

## SECONDI PIATTI

Il baccalà mantecato, crema di peperoni, funghi cardoncelli all'agro con sorbetto di pomodoro e pane nero al limone € 18,50

I trancetti di branzino in plancia con indivia arrosto, zucca in carpione e nocciole tostate € 18,00

La Picanha rosolata al burro con erbe amare, brunoise di patate e fondo di carne ristretto € 19,50

La cotoletta alla milanese con patate croccanti e/o rucola e pomodorini € 19,00

La costata del Dakota cotta su pietra lavica con le sue verdure e patate € 24,00