

ANTIPASTI

La caponata di verdure con gamberi rosa al vapore, cialda allo zafferano e spuma di burrata € 14,00

Il polpo croccante con tortino di patate schiacciate all'olio d'oliva, olive di Taggia e maionese all'acqua di polpo € 14,00

Le alicette fritte con zucchine alla Scapecce e gelatina di cipolle € 13,50

Il carpaccio di Salmone Scozzese con maionese al mango, chips di pastinaca e germogli e lime € 14,00

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

PRIMI PIATTI

Le orecchiette con ragu di cozze, zuppetta di fagioli Borlotti e polvere di bresaola € 13,00

I paccheri cremosi alle castagne e pancetta croccante € 14,00

Gli gnocchi di patate fatti in casa con crema di zucca, maialino nero dei Nebrodi € 14,00

Il risotto Carnaroli Riserva ai porcini e guazzetto di gamberi € 14,00

Le chitarrine ai 5 pepi, cacio e ricci di mare € 15,00

SECONDI PIATTI

I trancetti di Rombo Chiodato alla "Plancia" con cremoso di zucca, carote e zenzero € 18,50

I filetti di branzino scottati con patate, porcini e olive di Taggia € 19,00

La Pluma e Secreto di maialino iberico con fonduta di straciatella di bufala, brunoise di patate, puntarelle arrostiti e fondo di carne € 20,00

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