

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

Il sashimi di bue con fonduta di burrata di Andria, foie gras di oca ed emulsione di ricci di mare € 14,50

La mousse di caprino con nido di zucchine, barbabietola e daicon con crumble alle olive ed estratto di carote, arancia e lime € 14,00

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

PRIMI PIATTI

I paccheri con favette, piselli e carciofi stufati ai porri e ricottina mantecata al parmigiano € 13,00

Le orecchiette in guazzotto di cime di rapa, pasta di salsiccia rosolata e gamberi € 13,50

Gli gnocchi rustici di patate al ragu di salmone selvaggio e pesto di rucola € 14,00

Gli spaghetti neri mantecati al burro di agrumi, con stracciatella di bufala e crudo di gamberi di Mazara € 15,00

Il risotto carnaroli riserva con estratto di barbabietola, maialino dei Nebrodi croccante e polvere di prosciutto crudo € 14,00

SECONDI PIATTI

Trancetti di Ricciola scottati in plancia con battuto di melanzane e pomodori alla menta, sedano rapa croccante e burro allo yuzu € 18,50

I filetti di branzino dorati con cremoso di sedano rapa e tarassaco con marinata di scalogno all'agrodolce e mandorle sabbiate € 16,50

Le costolette di agnello con crema di Castelmagno, brunoise di patate, carciofi arrosto e fondo bruno di carne € 20,00

La cotoletta di vitello 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