

## ANTIPASTI

La caponata di verdure con gamberi rosa al vapore cialda allo zafferano e spuma di burrata € 9,00

Il polpo croccante con patate rosolate, olive di Taggia e insalatina € 9,00

Il sashimi di bue con fonduta di burrata di Andria, foie gras di oca ed emulsione di ricci di mare € 9,50

La mousse di caprino con nido di zucchine, barbabietola rossa, crumble alle olive ed estratto di carote, arancia e lime € 9,00

La parmigiana dorata con battuta di mozzarella di bufala e pomodorini al pesto leggero di basilico € 8,50

## PRIMI PIATTI

I tortiglioni con favette, piselli e carciofi stufati ai porri e ricottina mantecata al parmigiano € 9,00

Le orecchiette in guazzotto di cime di rapa, pasta di salsiccia rosolata e gamberi € 9,00

Gli gnocchi rustici di patate al ragu di salmone selvaggio e pesto di rucola € 9,00

Il risotto Carnaroli Riserva con estratto di barbabietola, maialino dei Nebrodi croccante e polvere di prosciutto crudo € 9,50

Gli spaghetti con pomodorini e basilico € 8,50

## PIATTO UNICO

La caprese ricchissima (songino, pomodoro, uova, mozzarella di bufala, tonno e olive taggiasche) € 11,00

Il gran piatto di verdure alla griglia e patate con bocconcini di mozzarella di bufala € 11,00

## SECONDI PIATTI

Trancetti di Ricciola scottati in plancia con battuto di melanzane e pomodori alla menta, sedano rapa croccante e burro allo yuzu € 13,00

I filetti di orata con cremoso di sedano rapa e tarassaco con marinata di scalogno all'agrodolce e mandorle sabbiate € 13,00

Le costolette di agnello con crema di Castelmagno, patate rustiche e fondo bruno di carne € 14,00

L'entrecote di manzo cotta su pietra lavica e le sue verdure grigliate € 13,00

La cotoletta alla milanese con patate croccanti e/o rucola e pomodorini € 14,00